



Cuisine et pâtisserie

Quentin SUSSET  
Christophe CANATI  
Margot COUSSINE  
Clément AYACHE



**GAYA**  
*cuisine de bords de mer*

PIERRE GAGNAIRE **TT**

TT GAYA

110€

Notre chef sommelier, Paul FAUVEL,  
peut vous proposer un accord mets et vins 50€

Ou une alternative sans alcool 40€

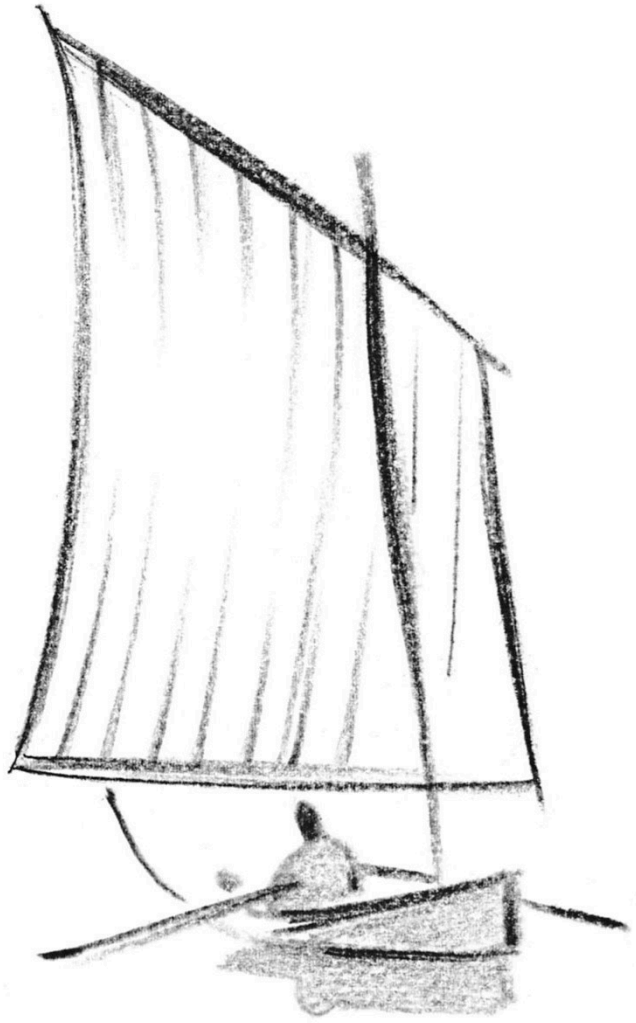
Consommé Marin : langoustines, algues sauvages des côtes du Croisic, criste marine.

Nage d'huîtres boudeuses de David Hervé au muscadet, épinards et jeunes poireaux grillés.

Paillard de bar poché dans un beurre au cresson, voile de lait de soja agrémenté d'un jus de citron au yuzu ; bisque Dodo.

Coffre de canard de Challans rôti sur coffre –  
le filet est taillé en fines aiguillettes, enrobées d'une sauce bigarade aux cerises ;  
côte de blette, crème de ratte de l'île de Ré, champignons du moment, cristallines d'agria.  
Chantilly de foie gras de canard, suc de pineau des Charentes pimenté.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.



**GAYA**  
*cuisine de bords de mer*

Pour vous accueillir  
Nicolas ANDRIEUX  
Jérémy DERVIN  
Coralie JAMONNEAU  
Stan LÉBOUCHER

## ▮ PIERRE GAGNAIRE

150€

Consommé Marin : langoustines, algues sauvages des côtes du Croisic, criste marine.

Nage d'huîtres boudeuses de David Hervé au muscadet, épinards et jeunes poireaux grillés.

Spaghettini à l'encre, carpaccio de seiche et oreille de cochon.  
Parfait glacé à la spiruline, lait ribot à l'estragon.  
Crème de moules de bouchot tomatée.

Paillard de bar poché dans un beurre au cresson, voile de lait de soja agrémenté d'un jus de citron au yuzu ; bisque Dodo.

Blanc de saint-pierre en tandoori, carottes fanes et oignons nouveaux, feuille d'aubergine ; tartare de thon rouge au géranium rosat, graines de sarrasin torréfiées.

Coffre de canard de Challans rôti sur coffre –  
le filet est taillé en fines aiguillettes, enrobées d'une sauce bigarade aux cerises ;  
côte de blette, crème de ratte de l'île de Ré, champignons du moment, cristallines d'agria.  
Chantilly de foie gras de canard, suc de pineau des Charentes pimenté.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Notre chef sommelier, Paul FAUVEL,  
peut vous proposer un accord mets et vins 80€

Ou une alternative sans alcool 40€



**GAYA**  
*cuisine de bords de mer*

PIERRE GAGNAIRE TT

## MENU HOMARD BLEU

170 €

Consommé au Pineau des Charentes –  
coquillages du moment, fondue de poireaux.

Cannelloni transparent des morceaux modestes liés d'une  
mayonnaise aux algues sauvages des côtes du Croisic ;  
mange-tout, radis, tomate.

Crème de corail : jonchée badigeonnée d'un suc de carotte,  
sommités de chou-fleur, navets et oignons nouveaux.

La queue en deux services :

De fines aiguillettes à la nacre agrémentées de fleur de sel et  
d'une brunoise de melon ;  
émincé d'artichaut, graines de sarrasin torréfiées ;  
beurre noisette aux noisettes.

Une rouelle grillée, purée de pomme de terre de l'île de Ré ;  
sauce Eriang.

Chantilly de courgette aux fines herbes, champignons  
sauvages et craquant de seigle.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Notre chef sommelier, Paul FAUVEL,  
peut vous proposer un accord mets et vins 80 €

Ou une alternative sans alcool 40€



# GAYA

*cuisine de bords de mer*

Création  
pour GAYA, cuisine de bords de mer  
ATELIER LUVIN

Illustrations  
"autour de la mer"  
MARILOU LAURE

## FROMAGES FERMIERS DE SAISON

Chariot de fromages fermiers.

Condiments du moment.

28€ prix net

## NOS RAVITAILLEURS

Les algues et pousses d'herbes sauvages, Les Jardins de La Mer , 44 Le Croisic

Les micro pousses, Ti'Pousses, 17 Le Chay

La fleur de sel, Rivesaline, 17 La Couarde sur Mer

Les huîtres des Boucholeurs, Établissements Guignet, 17 Yves

Les moules, Maison Hurtaud, 17 La Rochelle

Les huitres boudeuses, Huîtres Hervé, 17 Saint-Just-Luzac

Les poissons, Les frères Boutin Viviers, 17 La Rochelle

Le canard, Maison Burgaud, 85 Challans

Les légumes, Ô légumes naturels, 17 Tonnay-Charente

La jonchée, Jonchée Jarnan, 17 Saint-Nazaire-sur-Charente,

Le chariot de fromages, Histoires d'affineur, 17 La Rochelle

Le chocolat, Chocolaterie A. Morin, 26 Donzère

L'angélique, Michel Huvelin, 79 Aiffres

La rhubarbe, Mathieu Vermes, 80 Saint-Riquier

Les pains, Boulangerie Pâtisserie La Grande Terrasse, 17 Châtelailon-Plage

## LE GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Feuille d'oseille et sorbet livèche/roquette givrée, salicornes cristallisées.

Framboises et poivrons rouges confits au safran, chantilly Rose ;  
sirop de groseille gluant.

Fraises et rhubarbe Valentine, loukoum ;  
biscuit Joconde.

Chèvre frais au miel de lavande, melon semi-confit au poivre noir Penja ;  
gelée de Pineau des Charentes.

Parfait glacé à la Chartreuse, voile d'abricot moelleux,  
aneth.

Poêlée de cerises, croquant glacé à la réglisse Amarelli.