



Cuisine et pâtisserie

Quentin SUSSET
Christophe CANATI
Chloé TROUSSAUT
Margot COUSSINE



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€

Eau de tomate gélifiée, cœur de tomate.

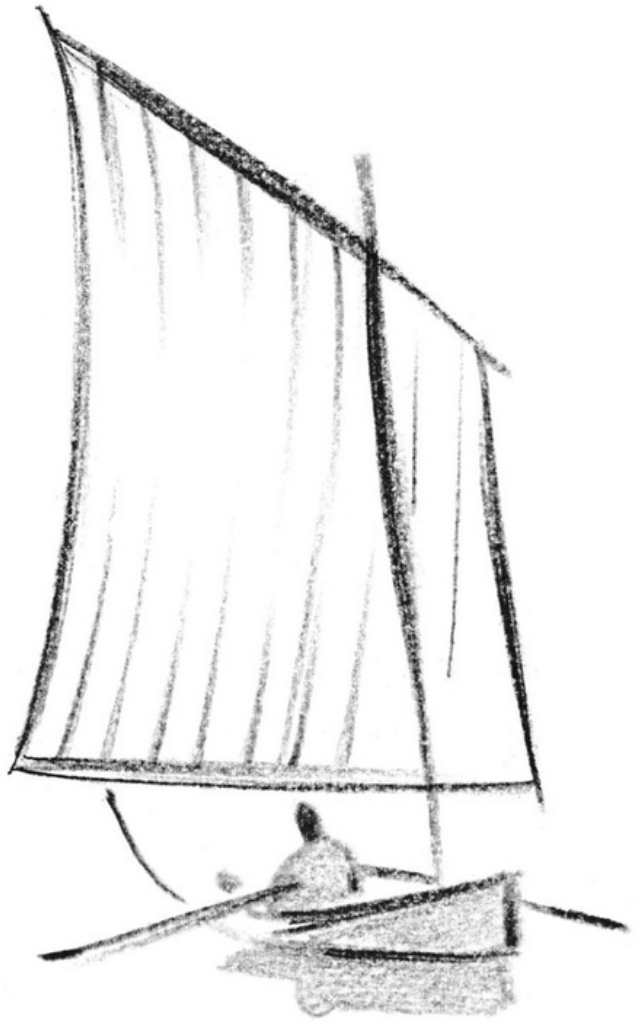
Soupe de tomate :
melon, concombre et palette ibérique au shiso vert ;
une tomate cerise en aigre-doux.

Rouget saisi à la plaque, pâte de piquillos aux
cacahuètes, cristalline de pommes de terre ;
jus d'arêtes au pineau des Charentes.

Quasi de veau rôti entier à l'origan –
de fines tranches déposées sur un mitonné de ris de
veau, champignons sauvages, côtes de blette et raisins
blonds.

Crème de maïs frais, sirop de betterave rouge.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.



Pour vous accueillir
Jérémy DERVIN
Coralie JAMONNEAU
Stan LEBOUCHER



GAYA
cuisine de bords de mer

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

Ou une alternative sans alcool 40€

PIERRE GAGNAIRE

150 €

Eau de tomate gélifiée, cœur de tomate.

Soupe de tomate :

melon, concombre et palette ibérique au shiso vert ;
une tomate cerise en aigre-doux.

Crevettes impériales David Hervé, crème d'huître au Verjus ;
tombée d'épinards, graines de sarrasin torréfiées.

Marinière de coquillages au cidre fermier, échalote entière
braisée ;

mousseline de poireaux grillés, écume de bière blanche.

Rouget saisi à la plaque, pâte de piquillos aux cacahuètes,
cristalline de pommes de terre ;
jus d'arêtes au pineau des Charentes.

Quasi de veau rôti entier à l'origan –
de fines tranches déposées sur un mitonné de ris de veau,
champignons sauvages, côtes de blette et raisins blonds.
Crème de maïs frais, sirop de betterave rouge.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.



GAYA
cuisine de bords de mer

PIERRE GAGNAIRE TT

MENU HOMARD BLEU

170 €

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

Ou une alternative sans alcool 40€

Eau de tomate: laitue farcie de morceaux modestes.

Tomate Otti, tomate cerise en aigre doux.

Crème de corail, carré de lait ribot, pousses d'épinard, fenouil
et pêche blanche au géranium rosat.

Bisque de homard au pineau des Charentes:
cocos de Paimpol moutardés, algues sauvages des côtes du
Croisic.

La queue en deux services :

Aiguillettes à la nacre assaisonnées de fleur de sel de l'île de
Ré, graines de sarrasin torréfiées; pâte de prune pimentée.
Beurre noisette au maïs frais.

Rouelle grillée, purée de rattes au vert de blette.
Sauce Diable.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.



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

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 crevettes impériales, Huîtres Hervé, 17 Saint-Just-Luzac

Les poissons, Les frères Boutin Viviers, 17 La Rochelle

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

Le miel, Maison familiale Crétet, 17 Le Gué d'Alléré

L'angélique, Michel Huvelin, 79 Aiffres

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

LE GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Zucchetino, framboises au basilic.

Fenouil, concombre et angélique du Marais poitevin, granité Vert ;
herbes fraîches, loukoum tagette.

Petit baba au rhum, rhubarbe de Mr Vermès, mûres cristallisées ;
chantilly coquelicot.

Panna-cotta à l'amande amère, oreillon d'abricot / noisette
torréfiée.

Opaline au curaçao, riz soufflé ;
perles de cristal de vent.

Émincé de pêches à la verveine, jonchée Jarnan ;
cassate à la pistache de Sicile, meringage à l'italienne.

Palet chocolat Dulcey, chair et feuille d'aubergine au miel de
tilleul ;
ganache et glace Chanchamayo, voile de cassis.