GAYA

cuisine de bords de mer

par

PIERRE GAGNAIRE

MENU NOËL

MENU NOËL

Terrine de foie gras d'oie, chutney d'hiver,
mâche et puntarella à l'huile de noix.
Pain brioché feuilleté.

Corolle de saint-jacques grillée
puis badigeonnée d'un suc de clémentine,
crème d'endive au parmesan.

Lichettes de bar saisies au beurre mousseux,
voilées de lard de Bigorre,
marinière de coquillages, salsifis.

Chantilly de topinambour truffée,
fondue d'oignons doux, pousses d'épinard.

Coffre de chapon de Bresse
mariné au shio koji, puis rôti –
le suprême taillé, est enrobé du jus de cuisson ;
velouté de panais, raisins blonds.
Chou farci du gras de cuisse.
Glace jonchée au miel de l'île de Ré,
infusion gélifiée de céleri-rave.

Chantilly de camembert,
compote de pommes au calvados.

cubes de Comté millésimé Fort Saint-Antoine.
Potimarron au Roquefort.

La Bûche de Noël

gelée d'agrumes,
marmelade de pamplemousse rose.

Panna-cotta à la vanille de Madagascar;
tiges et opaline d'angélique à la livèche,
crumble.

Émincé de poires Conférence pochées
dans un sirop hibiscus et anis étoilé,
voile de Pineau des Charentes ; sorbet cacao.

Gavotte muscovado nappée d'un caramel au
cidre ; pâte de coings, praliné.

Crème glacée de marron truffée,
éclats de marron glacé, noisettes caramélisées,
coulis de mûre.

180€ TTC PAR PERSONNE | HORS BOISSONS.
VALABLE LE SOIR DU 24 DÉCEMBRE 2026.