GAYA

cuisine de bords de mer

par

PIERRE GAGNAIRE

MENU

Saint-Sylvestre

MENU Saint-Sylvestre

Consommé de céleri-rave au champagne, truffé.

Crème de chou-fleur agrémentée d'une pâte de caviar beluga : saint-jacques taillées à la fleur de sel de l'île de Ré, coques et couteaux.

Cocotte de foie gras de canard, huîtres boudeuses et saucisse de Morteau, fondue de poireaux ; bouillon au vadouvan.

Salpicon de homard bleu au beurre demi-sel, gnocchi de potimarron aux fruits de la passion, mangue jaune et pamplemousse thaï ; bisque au Sauternes.

Pavé de bar de ligne poché au beurre clarifié, puis enrobé d'un voile de seiche à l'encre –

encornets, crevettes grises, haddock, Paris boutons ; crème d'endive curry vert et estragon.

Granité champagne rosé / eau-de-vie de mirabelle ; mousseux d'ananas texturé au citron vert.

Noisette de biche cannelle et poivre noir, confiture de choux rouges au cassis.

Civet d'épaule de chevreuil, spätzle au sarrasin, tiges de salsifis.

Le Biscuit du Jour de l'An

gelée d'agrumes, marmelade de pamplemousse rose.

Panna-cotta à la vanille de Madagscar ; 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 coing, praliné.

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

265€ TTC PAR PERSONNE | HORS BOISSONS.
VALABLE LE SOIR DU 31 DÉCEMBRE 2026.