

Cuisine et pâtisserie

Quentin SUSSET
Christophe CANATI
Margot COUSSINE



GAYA

cuisine de bords de mer

PIERRE GAGNAIRE

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

Ou une alternative sans alcool 40€

GAYA

110€

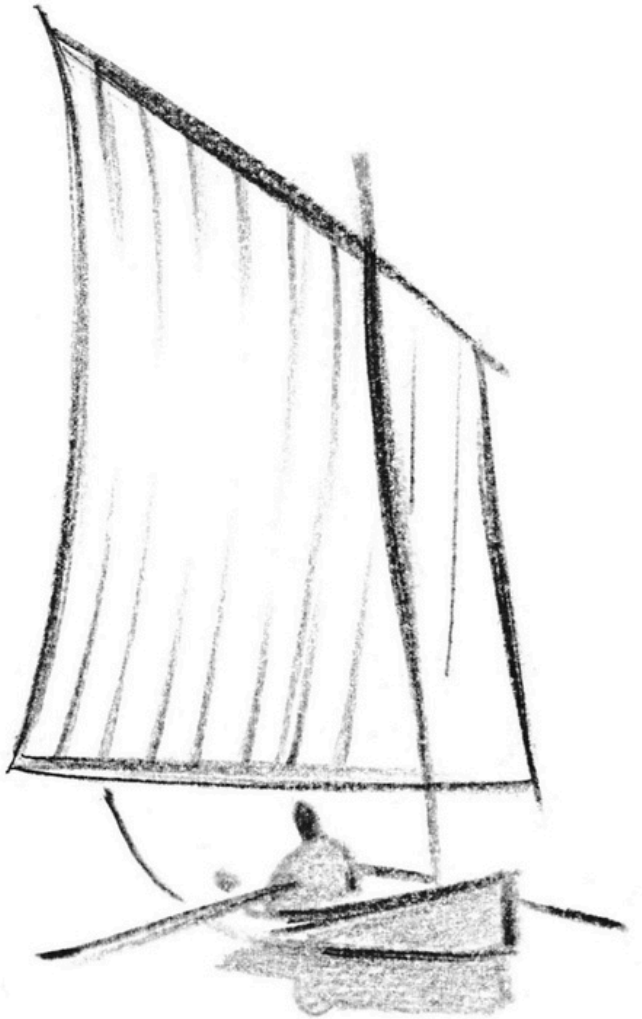
Consommé d'algues des côtes du Croisic :
huître, couteaux, navets croquants, champignons sauvages.

Noix de Saint-Jacques croustillantes ; marinière de coques, haddock et poireaux au muscadet.

Pavé de bar sauvage enrobé d'un voile Noir d'encre de seiche, jus de veau émulsionné à l'huile d'olive ;
topinambours écrasés au beurre noisette, râpé de chèvre.

Canard col vert rôti sur coffre –
les filets taillés en aiguillettes sont repris dans une sauce salmis, puis voilés de lard blanc de Bigorre.
Confiture de chou rouge aux airelles.
Raviole des cuisses pochée dans un bouillon Chasseur.
Glace et velouté poire, crémeux de coing au kirsch.

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€

Consommé d'algues des côtes du Croisic :
huître, couteaux, navets croquants, champignons sauvages.

Noix de Saint-Jacques croustillantes ; marinière de coques,
haddock et poireaux au muscadet.

Biscuit de foie gras de canard nappé d'un suc d'orange,
oignons doux de Roscoff et tiges de salsifis au curcuma.

Velouté de potimarron au fruit de la passion, épinards
grillés, chantilly de panais ; chou farci aux choux.
Bisque d'oursin.

Pavé de bar sauvage enrobé d'un voile Noir d'encre de
seiche, jus de veau émulsionné à l'huile d'olive ;
topinambours écrasés au beurre noisette, râpé de chèvre.

Canard col vert rôti sur coffre –
les filets taillés en aiguillettes sont repris dans une sauce
salmis, puis voilés de lard blanc de Bigorre.
Confiture de chou rouge aux airelles.
Raviole des cuisses pochée dans un bouillon Chasseur.
Glace et velouté poire, crémeux de coing au kirsch.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.



PIERRE GAGNAIRE



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€

MENU SAINT-JACQUES

170€

Bouillon d'algues sauvages des côtes du Croisic, noix de Saint-Jacques taillées, huître, couteaux, shiitake, fûts de poireaux.

Carpaccio badigeonné de miso blanc yuzu, fleur de sel de l'île de Ré ;
crème de chou-fleur aux graines de sarrasin torréfiées.

Pascaline au pineau des Charentes, encornets, pousses de soja ;
velouté Vert.

Priestley au raifort, brunoise de navets, poires et haddock ;
gros gnocchi de potimarron.

Noix croustillantes, crème d'endives au lait de coco et curry vert, fleur de brocoli.
Poêlée de bardes de Saint-Jacques, sauce Bordelaise, tiges de salsifis caramélisées.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Création
pour GAYA, cuisine de bords de mer
ATELIER LUVIN

Illustrations
"autour de la mer"
MARILOU LAURE



GAYA

cuisine de bords de mer

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, David Hervé, 17 Saint-Just-Luzac

Le safran, les jardins du Péré, 17 Charente-Maritime

Maison Bellorr, le canard colvert, 37 Avrillé Les Ponceaux

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

Le chocolat, Valrhona, 26 Tain-l'Hermitage

Les agrumes, Pépinières Vessières, 66 Saint-Féliu-d'Avall

Le miel, maison Crétet, 17540 Le Gué-d'Alleré

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

LE GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Croquant glacé caramel, lait de coco au tapioca, mangue jaune et ananas victoria.

Gavotte muscovado nappée d'un suc de clémentine, pâte de coing safranée.

Baba bouchon Negroni
marmelade de pamplemousses roses aux poires ;
chantilly coquelicot.

Macaronade de pruneaux d'Agen confits au Banyuls de la Vallée des Abeilles, paresseuse aux olives noires.

Tiges de salsifis confites à la liqueur de café de la Maison Fair, mousseline de citron jaune, crème glacée à la réglisse amarelli ; mikado cristal de vent.

Biscuit Latour.