



Cuisine et pâtisserie

Loris CORNACCHIA

Matthieu THIRION

Quentin SUSSET

Clément AYACHE



GAYA
cuisine de bords de mer

TT GAYA

110€

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

Eau de tomate à l'estragon : maïs frais, cube de lait Ribot,
navet daïkon, gelée de tomate.

Soupe de tomate : purée de framboise fraîche, rhubarbe /
riquette / moutarde de Crémone.

Steak de tomate Stiletto, voile de poivron vert, noisettes
torréfiées.

-

Velouté de courgette à la verveine, girolles aux amandes
fraîches, chèvre rôti.

-

Blanc de turbot sauvage badigeonné d'un suc d'orange au
curcuma, escabèche de sardines.

-

Veau fermier

fines tranches de quasi enrobées d'un jus Périgieux ;
 raviole plate, oignons nouveaux, truffes d'automne ; ris de veau
 doré, artichauts poivrades et épinard.

Le grand dessert Pierre Gagnaire



Pour vous accueillir

Nicolas ANDRIEUX
Matthieu GRAFFAGNINO
Coralie JAMONNEAU



GAYA
cuisine de bords de mer

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

Π PIERRE GAGNAIRE

150€

Eau de tomate à l'estragon : mais frais, cube de lait Ribot,
navet daïkon, gelée de tomate.

Soupe de tomate : purée de framboise fraîche, rhubarbe /
riquette / moutarde de Crémone.

Steak de tomate Stiletto, voile de poivron vert, noisettes
torréfiées.

-

Velouté de courgette à la verveine, girolles aux amandes
fraîches, chèvre rôti.

Crevettes impériales David Hervé au champagne, raisins frais,
Paris boutons, Zam-Zam.

Marinières de coquillages aux algues sauvages des côtes
du Croisic.

Tartare de maquereau à la coriandre fraîche.

-

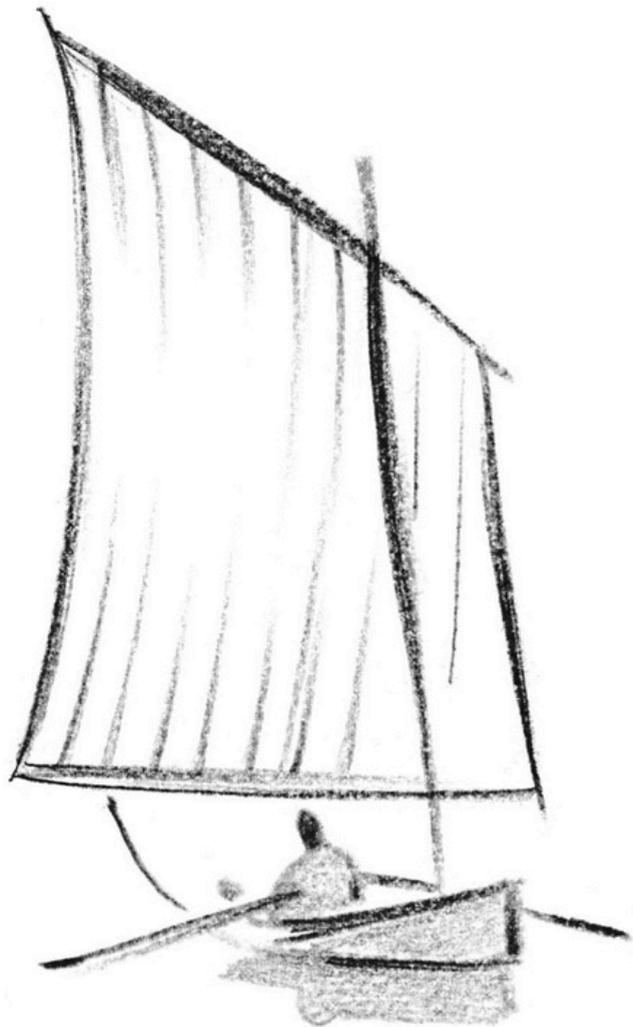
Blanc de turbot sauvage badigeonné d'un suc d'orange au
curcuma, escabèche de sardines.

-

Veau fermier

fines tranches de quasi enrobées d'un jus Périgieux ;
 raviole plate, oignons nouveaux, truffes d'automne ;
 ris de veau doré, artichauts poivrades et épinard.

Le grand dessert Pierre Gagnaire



GAYA
cuisine de bords de mer

PIERRE GAGNAIRETT

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

Π MENU CÈPES ET LANGOUSTINES

160€

Carpaccio de langoustines badigeonné d'un suc d'orange
au curcuma,
sommités de chou-fleur aux raisins.

Macaronade de cèpe cru, velouté de cèpe au café,
épinards.

Œuf poché Hervé This, quartiers de cèpe rôtis
au lard fumé, carottes grillées.

Mousseline de langoustine à l'amontillado,
topinambours aux cèpes.

Langoustines à la poudre de cèpe,
fondue d'oignon rouge.
Bisque de crustacés, gnocchi de potimarron,
pomme fruit.

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

GAYA
cuisine de bords de mer



Chef pâtissier
Clément AYACHE

PIERRE GAGNAIRE TT

GRAND DESSERT
PIERRE GAGNAIRE

Nuage de lait ribot / gel de café,
macaronade de rhubarbe Vermès.

Panna cotta à l'angélique du Marais Poitevin,
framboises, tranche d'orange confite.

Confiture de figue, gelée de Pineau rouge,
groseilles cristallisées.

Prunes rôties au sucre roux, frangipane,
sorbet et cassis éclatés, tulipe muscovado.

Tarte soufflée au chocolat Niangbo, câpre au sel ;
caramel au cidre fermier.

Croquant glacé au sésame noir, praliné
d'aubergine ; coulis de mûre.

FROMAGES FERMIERS DE SAISON

Chariot de fromages fermiers
de la fromagerie Histoires d'affineur à La Rochelle.

Condiments du moment. 28€
prix net

NOS RAVITAILLEURS

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

Les Huitres des Boucholeurs des Etablissements Guignet - 17 Yves

La Fleur de Sel - RiveSaline - 17 La Couarde sur Mer

Les poissons, Les frères Boutin Viviers, 17 La Rochelle

L'angélique, Michel Huvelin, 79 Aiffres

Les pains, La Maison des Saveurs, 17 Saint-Vivien