



GAYA

cuisine de bords de mer

par

PIERRE GAGNAIRE TT



MENU

.....

Saint-Sylvestre



MENU Saint-Sylvestre



Salpicon de homard bleu saisi au beurre
demi-sel, oignons doux des Cévennes ;
Pomme royale Gala et radis red meat au cidre fermier ;
Bisque de homard au Cognac XO
Gelée naturelle : morceaux modestes
et poireaux légèrement moutardés ;
Carré de lait Ribot, algues sauvages des côtes du Croisic.

...

Corolle de Saint-Jacques de la baie de Seine
assaisonnée de sel de Guérande et de poivre de
Macaron, purée de céleri-rave à l'ail noir ; salsifis au soja.

...

Pavé de bar de ligne au Vert, topinambours truffés.

...

Aiguillettes de canard reprises dans
une sauce salmis, feuille de chou vert grillée ;
Voile de ventrèche de cochon noir de Bigorre,
chou rouge aux champignons ; Sirop de betterave
rouge. Biscuit de foie gras de canard, purée de
pomme de terre et betterave blanche sucrière.

...

Fromages affinés, chutney de potimarron. Salade de mâche.

...

Parfait glacé à l'orange, gelée d'agrumes.

Macaronade de truffe noire Melanosporum,
mousseline à la vanille de Madagascar.

Pruneau confit au Pineau rouge charentais puis farci
d'une frangipane, voile de lait d'amande à l'angélique
du marais Poitevin.

Mousseline de marron, marron glacé au cassis.

Quartier d'ananas caramélisé voilé d'une opaline
poivrée, compote de pomme aux fruits de la passion.

265€ TTC PAR PERSONNE | HORS BOISSONS.
UNE COUPE DE CHAMPAGNE SERVIE AU DESSERT.
VALABLE LE SOIR DU 31 DÉCEMBRE 2024.