



Cuisine et pâtisserie  
Loris CORNACCHIA  
Matthieu THIRION  
Quentin SUSSET  
Clément AYACHE



**GAYA**  
*cuisine de bords de mer*

PIERRE GAGNAIRE **TT**

π GAYA

110€

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

Corolle de Saint-Jacques de la baie de Seine grillées,  
badigeonnée d'un suc de carotte citronné, fondue de  
raddichio au coing.

Noix rôtie au panko, crème de parmesan Verte.

Une mousseline aux poireaux, pochée dans un Priestley.

Lobe de foie gras de canard, cœur d'artichaut breton, radis  
red meat, pousses sauvages des côtes du Croisic ;  
bisque d'oursin.

Sole traitée meunière –

le filet est repris dans un beurre nantais, pousses d'épinard.

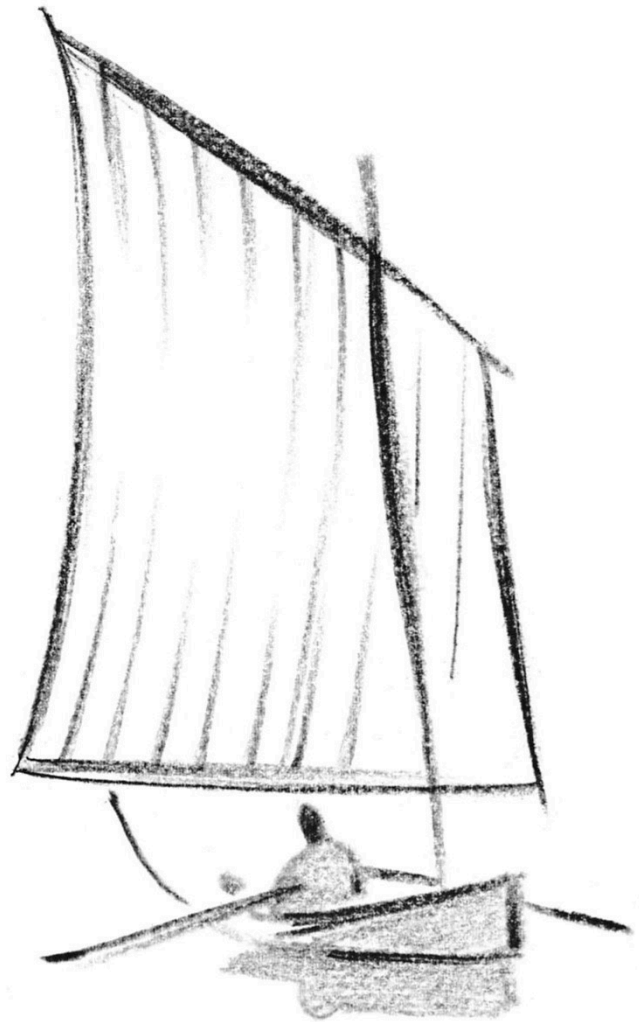
Chantilly de lait ribot, sommités de chou-fleur moutardées,  
graines de sarrasin torréfiées.

Aiguillettes de canard en salmis ;

topinambours rôtis, Morteau, chou vert gratiné.

Chutney potimarron, salade de mâche aux pignons de pin.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.



Pour vous accueillir  
Nicolas ANDRIEUX  
Jérémy DERVIN  
Coralie JAMONNEAU



**GAYA**  
*cuisine de bords de mer*

## Π PIERRE GAGNAIRE

150 €

Corolle de Saint-Jacques de la baie de Seine grillées, badigeonnée d'un suc de carotte citronné, fondue de raddichio au coing.  
Noix rôtie au panko, crème de parmesan Verte.  
Une mousseline aux poireaux, pochée dans un Priestley.

Lobe de foie gras de canard, cœur d'artichaut breton, radis red meat, pousses sauvages des côtes du Croisic ;  
bisque d'oursin.

Sole traitée meunière –  
le filet est repris dans un beurre nantais, pousses d'épinard.  
Chantilly de lait ribot, sommités de chou-fleur moutardées, graines de sarrasin torréfiées.

Poêlée de langoustines au poivre de Sarawak, crêpe de blé noir, fondue d'endive ;  
jus de carcasse au shiso vert.

Cocotte de ris de veau aux champignons, voile de café ;  
raisin.

Aiguillettes de canard en salmis ;  
topinambours rôtis, Morteau, chou vert gratiné.  
Chutney potimarron, salade de mâche aux pignons de pin.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

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



**GAYA**  
*cuisine de bords de mer*

PIERRE GAGNAIRETT

## MENU TRUFFE NOIRE

### MELANOSPORUM

180€

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

Saint-Jacques de la baie de Seine, daurade et avocat enrobés  
d'une vinaigrette Périgueux, salade de mâche et sommités de  
chou-fleur.

Nage d'huîtres des Boucholeurs et fondue de poireaux truffée.

Tarte sablée à la truffe noire Melanosporum et aux salsifis,  
topinambours rôtis au lard de Bigorre.

Blanquette de veau Richerenches. Oignons doux des Cévennes  
et châtaignes. Pilaf de riz basmati.

Tulipe muscovado : marmelade d'orange, glace au marron,  
chantilly truffée aux éclats de nougatine.

Desserts 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

## FROMAGES FERMIERS DE SAISON

Chariot de fromages fermiers.

Condiments du moment.

28 € prix net

## LE GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Parfait glacé à l'orange, gelée d'agrumes  
de M. Vessières.

Gâteau Sévillan, glace Stracciatella, nougatine aux noix.

Mousseline de marron, marron glacé au cassis.

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

Sabayon au champagne, jus de clémentine gluant aux raisins blonds et  
grenades.

## NOS RAVITAILLEURS

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

Les huîtres des Boucholeurs des Établissements Guignet, 17 Yves

La fleur de sel, Rivesaline, 17 La Couarde sur Mer

Les poissons, Les frères Boutin Viviers, 17 La Rochelle

Les fromages, Histoires d'affineur, 17 La Rochelle

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