



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€

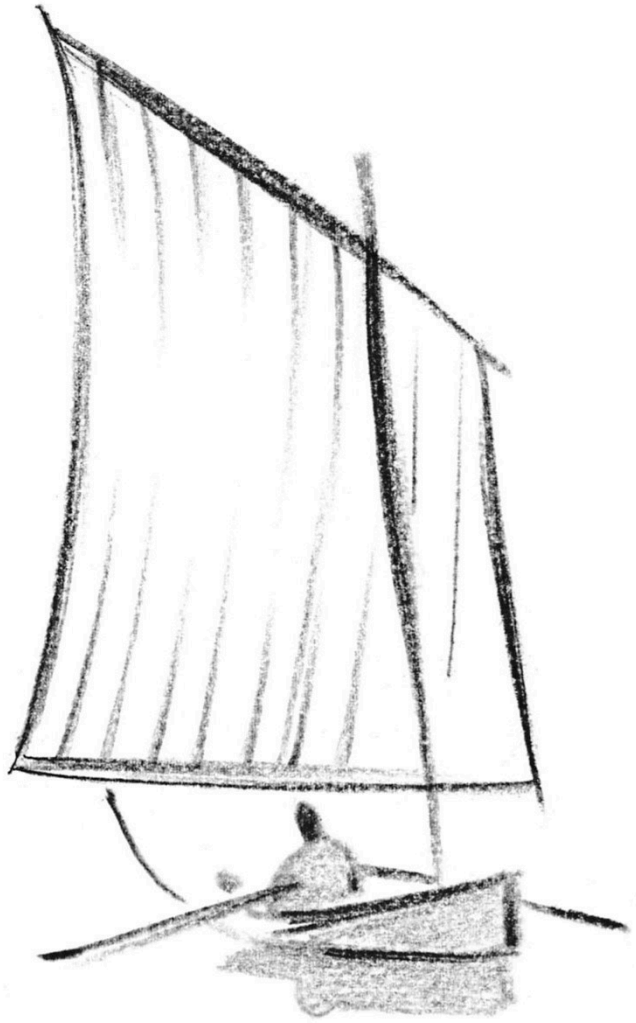
Corolle de maigre, coques et huîtres des Boucholeurs aux poireaux.

Pointes d'asperges vertes, morilles fraîches au Pineau des Charentes.

Gras de seiche / cuir de tête de veau, gribiche au navet fermenté.

Gigot d'agneau rôti  
(il est parfumé de vadouvan, cumin et origan) –  
velouté Vert, côtes de romaine, artichauts poivrades.  
Voile de piquillos : txistorra, ris grillotés et oignons doux.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.



Pour vous accueillir  
Nicolas ANDRIEUX  
Jérémy DERVIN  
Coralie JAMONNEAU



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

## II PIERRE GAGNAIRE

150€

Corolle de maigre, coques et huîtres des Boucholeurs aux poireaux.

Pascaline de foie gras de canard aux algues poivrées, haricots de mer au jus de viande, tiges de fenouil.

Pointes d'asperges vertes, morilles fraîches au Pineau des Charentes.

Laitue de mer et couteaux au caramel de soja, grosse langoustine Noire. Glace et pousses marines. Bisque de crustacés au curry doux.

Gras de seiche / cuir de tête de veau ; gribiche au navet fermenté.

Gigot d'agneau rôti  
(il est parfumé de vadouvan, cumin et origan) –  
velouté Vert, côtes de romaine, artichauts poivrades.  
Voile de piquillos : txistorra, ris grillotés et oignons doux.

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 GAGNAIRE TT

## MENU HOMARD

170 €

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

Gelée naturelle, carré de lait Ribot, algues sauvages  
des côtes du Croisic.

Rillettes des morceaux modestes à la coriandre fraîche,  
voile de citron.

Spaghettini liés d'une bisque au poivre vert.  
Pointes d'asperges blanches grillées.

Œuf Hervé This coraillé, morilles fraîches au Pineau des  
Charentes;  
chantilly de carotte.

Fricassée au beurre de homard, pommes de terre  
nouvelles, cébettes.

Oignons doux homardine, chèvre frais croustillant,  
shiso vert.

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

## 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

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

L'angélique, Michel Huvelin, 79 Aiffres

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

## LE GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Crème glacée et infusion gélifiée à la vanille de Madagascar,  
caramel à la fleur de sel de l'île de Ré.

Pomme d'Amour, fruits de la passion, cheveux d'ange.

Gelée de Ratafia : salsifis, noix, praliné, figues et dattes Medjoul.

Macaronade de chocolat lacté Vanuari / roquette ;  
ananas caramélisé aux baies roses, moutarde de Crémone à l'ail noir.

Napolitaine ; mousse de lait ribot, infusion onctueuse de mandarine ;  
cristal de vent au pruneau.

Biscuit chocolat Nyangbo, eau Pampelune au cognac XO.