



LES GORGES DE PENNAFORT

Philippe Da Silva

La Carte et les Menus

Par

Anthony Sallière

« Anthony Sallière a accompagné près de dix ans Philippe Da Silva, tant en second que chef exécutif. Il assure la continuité fidèle des plats emblématiques de la maison, et l'avenir d'une cuisine précise, généreuse, propre à l'image de l'Hostellerie de Pennafort »



LES GORGES DE PENNAFORT
Philippe De Silva

Menu Découverte 89 €

Bouchée de foie gras



Daurade de la baie de Tamaris marinée à l'hibiscus, vinaigrette au gingembre



Fricassée d'écrevisses, œuf poché, tuile d'andouille



Raviolis de foie gras et parmesan



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Colvert rôti sur son coffre, cuisse confite, blettes et jus réduit

Ou

Filet d'esturgeon au Tandoori, chou pak choï et sauce champagne



Fromage blanc aux fines herbes

Ou

Plateau de fromages frais et affinés

Ou

Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert



Desserts du chef

Mignardises



Menu Gourmand 99 €

Bouchée de foie gras



Daurade de la baie de Tamaris marinée à l'hibiscus, vinaigrette au gingembre



Nage de Saint-Jacques snackées, copeaux de jambon ibérique, champignons



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de Turbot juste saisi, salsifis frais et beurre de truffe



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Médailлон de cerf poêlé, cerfeuil tubéreux, purée de marrons et sauce poivrade

Ou

Carré d'agneau rôti au thym et légumes d'automne



Fromage blanc aux fines herbes

Ou

Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert

Ou

Plateau de fromage frais et affinés



Desserts du chef

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT
Philippe Da Silva

Menu Dégustation 170 € par personne

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Bouchée de foie gras



Daurade de la baie de Tamaris marinée à l'hibiscus, vinaigrette au gingembre



Homard des Côtes Bretonnes, panais cazette et mesclun



Carpaccio de langoustines, caviar et pomme Granny Smith



Nage de Saint-Jacques snackées, copeaux de jambon ibérique, champignons



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de Turbot juste saisi, salsifis frais et beurre de truffe



Ormeaux poêlés au beurre demi-sel et coulis de cresson



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de veau rôti et légumes de saison

Ou

Ris de veau braisé au Saint Julien



Plateau de fromages frais et affinés



Déclinaison du citron, yuzu, citron vert, citron caviar

Mousse aux marrons et éclats de meringue

Entremet aux pommes caramélisées et praliné noisette

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT
Philippe de Sibra

Menu Prestige

Ruinart rosé

ou Bollinger Grande année 2008

410 € pour deux personnes



Bouchée de foie gras



Daurade de la baie de Tamaris marinée à l'hibiscus, vinaigrette au gingembre



Homard des Côtes Bretonnes, panais cazette et mesclun



Carpaccio de langoustines, caviar et pomme Granny Smith



Nage de Saint-Jacques snackées, copeaux de jambon ibérique, champignons



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de Turbot juste saisi, salsifis frais et beurre de truffe



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de veau rôti et légumes de saison



Plateau de fromages frais et affinés



Déclinaison du citron, yuzu, citron vert, citron caviar

Mousse aux marrons et éclats de meringue

Entremet aux pommes caramélisées et praliné noisette

Mignardises

Une eau minérale et deux cafés inclus

Carte

Entrées

Marbré de foie gras frais de canard, anguille fumée et caviar	47 €
Raviolis de foie gras et parmesan	43 €
Nage d'huîtres Gillardeau au Saint-Julien	59 €
Homard breton en salade, champignons poêlés, vinaigrette cazette	72 €

Poissons

Filet de Turbot juste saisi, salsifis frais et beurre de truffe	63 €
Filet d'esturgeon au Tandoori, chou pak choï et sauce champagne	58 €
Ormeaux poêlés au beurre demi-sel et coulis de cresson	65 €
Langoustines poêlées, endives caramélisées et jus de pomme verte	61 €

Viandes

Cœur de ris de veau braisé	59 €
Côte de veau poêlée, purée truffée et son jus	68 €
Carré d'agneau rôti au thym, légumes d'automne	67 €
Colvert rôti sur son coffre, cuisse confite, blettes et jus réduit	63 €
Lièvre à la Royale	61 €

Le Chef vous propose également ses menus à 89 € 99 € et son menu dégustation à 170 €

*Un menu du marché vous sera également communiqué de
bouche à oreille, du mardi au vendredi, au déjeuner 63 €
(sauf jours fériés et mois d'août)*

Fromages

Plateau de fromages frais et affinés	18 €
Fromages blanc aux fines herbes	16 €
Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert	16 €

Desserts

Déclinaison du citron, yuzu, citron vert, citron caviar	18 €
Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier	18 €
Barre chocolatée, craquant blanc, glace riz au lait	18 €
Assiette de glaces et sorbets	18 €
Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic	18 €

Pour accompagner vos desserts :

Le verre de :

Muscat du cap Corse Domaine Gentile 2019	23 €
Muscat domaine Fleck 2018	20 €
Champagne brut	25 €
Champagne rosé	29 €
Champagne blanc de blancs	32 €

NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES ET FOURNISSEURS DE GOUT

« Sans les produits on n'est rien »

Nos principaux partenaires et fournisseurs de goûts sont recherchés en proximité, s'inscrivant ainsi dans le respect de l'environnement et la réduction du temps de transport.

COTE FLEURS

AZ FLEURS	fleurs	06296 Nice
-----------	--------	------------

COTE TERRE :

ANDIGNAC	foie gras	40360 Castelnau
STE BORDES	olives	83181 Six Fours
CAZETTE	noisette poudre	58230 Pougues les eaux
CEARD	farine	05200 St André d'Embrun
DELICE DE MELIE	charcuterie	83310 Cogolin
DOMAINE DU JASSON	agrumes	83250 La Londe les Maures
ORSO Jean-Charles	légumes bio	06150 Cannes
SAS HUGOU DUMAS	truffes/champignons	83170 Rougiers
SOURCE AUX FRUITS	fruits rouges	83490 Le Muy
VALRHONA	chocolat	26600 Tain l'Hermitage
VAL D'ARGENS	épinard, mesclun	83480 Puget sur Argens

LES PATURAGES :

FROMAGERIE PASTOURELLE		83300 Château double
------------------------	--	----------------------

HUILE D'OLIVE ET CONDIMENTS :

DOMAINE DU JASSON	agrumes	83250 La Londe les Maures
MOULIN DE CALLAS	huile d'olive	83830 Callas
VINAIGRERIE CLOS ST ANTOINE		83830 Callas

