



LES GORGES DE PENNAFORT

Philippe Da Silva

La Carte et les Menus

De

Philippe Da Silva

*Hostellerie Les Gorges de Pennafort*****

8660 Route Départementale 25

83 830 Callas

Téléphone : 04 94 76 66 51

E-mail : info@hostellerie-pennafort.com



LES GORGES DE PENNAFORT

Philippe De Sibra

Menu 85 €

Amuse bouche



Carpaccio de betterave et glace avocat

Ou

Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de pigeonneau rôti et fleur de courgette farcie

Ou

Filet d'agneau rôti au jus



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



LES GORGES DE PENNAFORT

Philippe De Sibra

Menu 95 €

Amuse bouche



Tartelette de Saint Jacques

Ou

Œuf basse température et crème de roquette

Ou

Raviolis de foie gras et parmesan



Saint-Pierre et compotée de potiron à la sauge ananas

Ou

Bar poêlé aux endives caramélisées à la mandarine



Granité citron vert et son sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti aux petits légumes

Ou

Ris de veau braisé au Porto



Fromage blanc aux fines herbes

Ou

Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert

Ou

Plateau de fromages frais et affinés



Desserts du chef

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT

Philippe Da Silva

Menu Dégustation 160 €

Ce menu est servi pour l'ensemble de la Table

Amuse bouche



Tartelette de Saint Jacques

Œuf basse température et crème de roquette

Salade de homard à l'huile d'olive du moulin de Callas

Raviolis de foie gras et parmesan

Saint-Pierre et compotée de potiron à la sauge ananas

Langoustines poêlées aux girolles

Bar poêlé aux endives caramélisées à la mandarine



Granité citron vert et son sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti et petits légumes

Ou

Le veau aux petits légumes de Monsieur Auda

Ou

Ris de veau braisé au Porto



Plateau de fromages frais et affinés



Barre chocolatée à la noisette

Millefeuille à la vanille et sa glace minute

Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT

Philippe De Silva

Menu Prestige

*Taittinger Comte de Champagne 2005 ou
Laurent Perrier Grand Siècle La grande cuvée*

390 € pour deux personnes

Amuse bouche



Carpaccio de langoustines au caviar

Tartelette de Saint Jacques

Œuf basse température et crème de roquette

Salade de homard à l'huile d'olive du Moulin de Callas

Raviolis de foie gras et parmesan

Saint-Pierre et compotée de potiron à la sauge ananas

Langoustines poêlées aux girolles



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de veau aux légumes de Monsieur Auda



Plateau de fromages frais et affinés



Barre chocolatée à la noisette

Millefeuille à la vanille et sa glace minute

Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic

Mignardises

Une eau minérale et deux cafés inclus



LES GORGES DE PENNAFORT

Carte

Entrées

Marbré de foie gras frais de canard et anguille fumée au caviar	45 €
Salade de homard aux tomates confites	70 €
Raviolis de foie gras et parmesan	41 €
Salade de langoustines à l'huile d'olive du moulin de Callas	65 €
Foie gras poêlé, ananas caramélisé à la vanille	42 €
Carpaccio de langoustines saveur agrumes et caviar	55 €

Poissons

Langoustines poêlées aux girolles	59 €
Bar poêlé aux endives caramélisées à la mandarine	59 €
Homard Breton rôti aux champignons	75 €
Saint-Pierre et compotée de potiron à la sauge ananas	55 €
Turbot, sauce champagne et caviar	63 €

Viandes

Ris de veau braisé au Porto et pousses d'épinards	59 €
Pigeonneau rôti aux épices et miel	57 €
Côte de veau poêlée aux légumes de Monsieur Auda	65 €
Carré d'agneau rôti au jus et légumes	63 €

*Le Chef vous propose également ses menus
à 85 € 95 € et son menu dégustation à 160 €.*

Un menu du marché vous sera également communiqué de bouche à oreille, du mardi au vendredi, au déjeuner (59 €).

Plateau de fromages frais et affinés	16.00 €
Fromages blanc aux fines herbes	14.00 €
Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert	14.00 €

Desserts

Dôme chocolat, insert carambar et glace carambar	16.50 €
Millefeuille à la vanille et sa glace minute	16.50 €
Ananas poché, vanille et pamplemousse rafraîchis au basilic	16.50 €
Barre chocolatée à la noisette	16.50 €

Pour accompagner vos desserts :

Le verre de :

Cadillac Clos du Château	15.00 €
Muscat Domaine de Barroubio 2015	15.00 €
Champagne brut	23.00 €
Champagne rosé	28.00 €