



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

La Carte et les Menus

« 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

Anthony Sallière

Menu Découverte

Bouchée de foie gras



Bœuf Wagyu séché, tourbillon de carotte pourpre et radis Daikon



Escargots de Callas en coque de navet, jambon ibérique, champignons
et crème de roquette bio



Raviolis de foie gras et parmesan



Granité citron et sorbet au thym



Sériole snackée, pommes de terre confites, sauce sauge ananas

Ou

Filet de pigeon ramier juste saisi, légumes d'automne, jus au Saint Julien



Plateau de fromages frais et affinés

Ou

Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert



Desserts du chef

Mignardises

92 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

Menu Gourmand

Bouchée de foie gras



Bœuf Wagyu séché, tourbillon de carotte pourpre et radis Daikon



Tartelette de champignons et noix de Saint Jacques snackés, mesclun et vinaigrette
cazette



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de turbot doré, marron, raisin et sauce verjus



Granité citron et sorbet thym



Noisettes de chevreuil, sauce poivrade, fruits d'automne

Ou

Cœur de ris de veau braisé aux champignons

Ou

Carré d'agneau rôti, jus au thym



Plateau de fromages frais et affinés

Ou

Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert



Desserts du chef

Mignardises

108 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

Menu Dégustation

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Bouchée de foie gras



Bœuf Wagyu séché, tourbillon de carotte pourpre et radis Daikon



Thon mariné, papaye et sorbet au citron noir d'Iran



Carpaccio de sériole et caviar



Tartelette de champignons et noix de Saint Jacques snackés, mesclun et vinaigrette
cazette



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de turbot doré, marron, raisin et sauce verjus



Langoustine à la plancha, panais et jus de truffe



Granité citron et thym



Noisettes de chevreuil, sauce poivrade, fruits d'automne



Plateau de fromages frais et affinés



Desserts du Chef
Mignardises

180 € par personne



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

Menu Prestige

Veuve Clicquot Ponsardin blanc 2012

ou Ruinart Rosé

pour deux personnes

Bouchée de foie gras



Bœuf Wagyu séché, tourbillon de carotte pourpre et radis Daikon



Thon mariné, papaye et sorbet au citron noir d'Iran



Tartelette de champignons et noix de Saint Jacques snackés, mesclun et vinaigrette
cazette



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de turbot doré, marron, raisin et sauce verjus



Langoustine à la plancha, panais et jus de truffe



Granité citron et thym



Noisettes de chevreuil, sauce poivrade, fruits d'automne



Plateau de fromages frais et affinés



Desserts du Chef
Mignardises

Une eau minérale et boissons chaudes inclus

430 €

Carte

Entrées

Carpaccio de sériole, caviar, papaye, coriandre et sorbet au citron noir d'Iran	55 €
Raviolis de foie gras et parmesan	45 €
Langoustines poêlées, lentilles vertes, mesclun et vinaigrette truffée	63 €
Escargots de Callas en coque de navet, jambon ibérique champignons et crème de roquette bio	48 €
Tartelette de champignons et noix de Saint-Jacques snackés, mesclun et vinaigrette cazette	59 €

Poissons

Filet de turbot doré, marron, raisin et sauce verjus	61 €
Noix de Saint-Jacques snackées, champignons, bouillon et jambon ibérique	63 €
Langoustines rôties, panais et jus de truffe	65 €
Cuisses de grenouilles poêlées, panais et roquette bio	64 €
Sériole snackée à la plancha, pommes de terre confites, sauce sauge ananas	58 €

Viandes

Cœur de ris de veau braisé aux champignons	59 €
Carré d'agneau rôti, jus au thym	65 €
Lièvre à la royale	65 €
Côte de veau poêlée, jus au Saint Julien	68 €
Noisettes de chevreuil, sauce poivrade, fruits d'automne	64 €

Le Chef vous propose également

un menu du marché communiqué de bouche à oreille, du mercredi au vendredi,
au déjeuner 68 € (sauf jours fériés et au mois de juillet et mois d'août)

Fromages

Plateau de fromages frais et affinés	18 €
Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert	18 €

Desserts

Douceur vanille, pomme Tatin, croustillant noix de pécan	18 €
Barre noisette, cacahuètes, glace carambar	18 €
Assiette de glaces et sorbets	18 €
Crèmeux passion, popcorn et mangue	18 €
Forêt noire, griotte et fèves tonka	18 €

Pour accompagner vos desserts :

Le verre de :

Muscat de Beaumes de Venise	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
FERME L'ESPIGAOU	escargots	83830 Callas
LES 4 LUNES	safran	83830 Callas

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

