



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
fruits exotiques

Langoustines poêlées
betterave jaune, cacahuètes et pickles d'oignons rouges

Escargots de Callas
poireaux, purée à l'ail doux et herbes fraîches

Raviolis de foie gras
parmesan et huile d'olive de Callas

Granité citron
sorbet aux airelles

Castagnole snackée
cannellonis de légumes, sauce au Saint Julien
Ou

Pintade Igp du Gers
manioc, dattes, yuzu et jus acidulé

Plateau de fromages frais et affinés
Ou

Camembert truffé
salade et vinaigrette au jus de viande

Desserts du chef
Mignardises

95 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

Menu Gourmand

Bouchée de foie gras
fruits exotiques

Langoustines poêlées
betterave jaune, cacahuètes et pickles d'oignons rouges

Noix de Saint-Jacques normande snackées
asperges vertes et Morcilla de Bellota

Raviolis de foie gras
parmesan et huile d'olive de Callas

Saint-Pierre saisi
Endive et chou kale, jus au Vadouvan

Granité citron
sorbet aux airelles

Croustillant de ris de veau
purée truffée

Ou

Rognons et mignon de veau
épinards, poitrine fumée, jus de veau au Saint Julien

Plateau de fromages frais et affinés
Ou

Camembert truffé
salade et vinaigrette au jus de viande

BOUR

Desserts du chef
Mignardises

115 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

Menu Dégustation

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Bouchée de foie gras
fruits exotiques

Langoustines poêlées
betterave jaune, cacahuètes et pickles d'oignons rouges

Œuf frit
au caviar

Noix de Saint-Jacques normande snackées
asperges vertes et Morcilla de Bellota

Raviolis de foie gras
parmesan et huile d'olive de Callas

Denté juste doré
endive et chou kale, jus au Vadouvan

Homard bleu poché
bouillon coco et perles du Japon

Granité citron
sorbet aux airelles

Bœuf Wagyu
truffe Mélanosporum, gnocchis de patate douce

Plateau de fromages frais et affinés
Ou

Camembert truffé
salade et vinaigrette au jus de viande

Desserts du chef
Mignardises

180 € par personne



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

Menu Prestige

Champagne Louis Roederer blanc 2015 ou Ruinart rosé

Bouchée de foie gras
fruits exotiques

Langoustines poêlées
betterave jaune, cacahuètes et pickles d'oignons rouges

Noix de Saint-Jacques normande snackées
asperges vertes et Morcilla de Bellota

Raviolis de foie gras
parmesan et huile d'olive de Callas

Denti juste doré
endive et chou kale, jus au Vadouvan

Homard bleu poché
bouillon coco et perles du Japon

Granité citron
sorbet aux airelles

Bœuf Wagyu
truffe Mélanosporum, gnocchis de patate douce

Plateau de fromages frais et affinés
Ou

Camembert truffé
salade et vinaigrette au jus de viande

Desserts du chef
Mignardises

1 bouteille d'eau minérale et 2 boissons chaudes

450 € pour 2 personnes

Carte

Entrées

<i>Raviolis de foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas</i>	50 €
<i>Escargots de Callas, poireaux, purée d'ail doux et herbes fraîches</i>	48 €
<i>Noix de Saint-Jacques normande snackées, asperges vertes et Morcilla de Bellota</i>	58 €
<i>Asperges vertes et beurre de truffe Mélanosporum</i>	55 €

Poissons

<i>Denté juste doré, endive, chou kale et jus au Vadouvan</i>	63 €
<i>Saint-Pierre saisi, orange sanguine et riz safrané</i>	65 €
<i>Castagnole snackée, cannellonis de légumes, sauce au Saint Julien</i>	61 €
<i>Homard bleu poché, bouillon coco et perles du Japon</i>	72 €
<i>Langoustines rôties, champignons et jus de crustacés</i>	68 €

Viandes

<i>Bœuf Wagyu à la truffe Mélanosporum, gnocchis de patate douce</i>	65 €
<i>Carré d'agneau rôti, jus au thym</i>	65 €
<i>Cœur de ris de veau braisé, purée truffée</i>	66 €
<i>Pintade Igp du gers, manioc, dattes, yuzu, jus acidulé</i>	61 €
<i>Rognons et mignon de veau, épinards, poitrine fumée, jus de veau au saint Julien</i>	65 €

*Le Chef vous propose également
Un menu du marché communiqué de bouche à oreille, du mercredi au
vendredi, au déjeuner 75 € (sauf jours fériés et au mois de juillet et
mois d'août)*

Fromages

<i>Plateau de fromages frais et affinés</i>	<i>18 €</i>
<i>Camembert truffé, salade et vinaigrette au jus de viande</i>	<i>18 €</i>

Desserts

<i>Millefeuille caramélisé à la vanille</i>	<i>18 €</i>
<i>Baba au rhum et agrumes</i>	<i>18 €</i>
<i>Assiette de glaces et sorbets</i>	<i>18 €</i>
<i>Pomme Granny Smith rafraîchie à la menthe</i>	<i>18 €</i>
<i>Douceur au chocolat noir</i>	<i>18 €</i>

Pour accompagner vos desserts :

Le verre de :

<i>Muscat de Beaumes de Venise</i>	<i>18 €</i>
<i>Champagne brut</i>	<i>20 €</i>
<i>Champagne rosé</i>	<i>25 €</i>
<i>Champagne blanc de blancs</i>	<i>22 €</i>

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

LA ROSE D'OR	fleurs	83490 Le Muy
AZ FLEURS	fleurs	06296 Nice

COTE TERRE :

ANDIGNAC	foie gras	40360 Castelnau
STÉ 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
LA POISSONNERIE	poissons	84480 Puget sur Argens

LES PATURAGES :

FROMAGERIE PASTOURELLE		83300 Château double
BASTIDE DE SOLLIES	fromage de chèvres	83111 Ampus
ODILE CHEVRERIE	fromage de chèvres	83830 Callas

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

