



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



Emincé de tomate-ananas, copeaux de courgette jaune
et sorbet basilic

Ou

Œuf basse température et crème de roquette

Ou

Raviolis de foie gras et parmesan



Saint-Pierre, sauce persil, fenouil et olives

Ou

Bar poché, purée de pomme de terre à l'huile d'olive et vinaigre balsamique



Granité citron vert et son sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti et fleur de courgette farcie

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



Emincé de tomate-ananas, copeaux de courgette jaune
et sorbet basilic

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, sauce persil, fenouil et olives

Langoustines poêlées aux girolles et fèves

Bar poché, purée de pomme de terre à l'huile d'olive et vinaigre balsamique



Granité citron vert et son sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti et fleur de courgette farcie

Ou

Le veau aux petits légumes de Monsieur Auda

Ou

Ris de veau braisé au Porto



Plateau de fromages frais et affinés



Soupe de fraises et sorbet aux herbes

Millefeuille à la vanille et sa glace minute

Barre glacée au carambar

Compotée d'abricot, mascarpone et glace à la mélisse

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT

Philippe De Sibra

Menu Prestige

Champagne Laurent Perrier, cuvée Alexandra rosé 2004

390 € pour deux personnes

Amuse bouche



Emincé de tomate-ananas, copeaux de courgette jaune
et sorbet basilic

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, sauce persil, fenouil et olives

Langoustines poêlées aux girolles et fèves



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de veau aux légumes de Monsieur Auda



Plateau de fromages frais et affinés



Soupe de fraises et sorbet aux herbes

Millefeuille à la vanille et sa glace minute

Barre glacée au carambar

Compotée d'abricot, mascarpone et glace à la mélisse

Mignardises

Une eau minérale et deux cafés inclus



LES GORGES DE PENNAFORT

Philippe Da Silva

Carte

Entrées

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

Poissons

Langoustines poêlées aux girolles et févettes	59 €
Bar poché, purée de pomme de terre à l'huile d'olive et vinaigre balsamique	59 €
Homard Breton rôti et girolles	75 €
Saint-Pierre sauce persil, fenouil et olives	55 €
Turbot, sauce champagne et caviar	63 €

Viandes

Ris de veau braisé au Porto et pousses d'épinards	59 €
Pigeonneau rôti, fleur de courgette farcie et petits légumes	57 €
Côte de veau poêlée aux légumes de Monsieur Auda	65 €
Carré d'agneau rôti au jus de thym citronné	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 €
Fromages blanc aux fines herbes	14 €
Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert	14 €

Desserts

Compotée d'abricot, mascarpone et glace à la mélisse	16.50 €
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 €
Soupe de fraises, sorbet aux herbes	16.50 €

Pour accompagner vos desserts :

Le verre de :

Cadillac Clos du Château	15 €
Muscat Domaine de Barroubio 2015	15 €
Champagne brut	22 €
Champagne rosé	28 €