



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 mangue-avocat

Ou

Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de pigeonneau rôti, asperges et petits pois

Ou

Filet d'agneau rôti au thym, petits légumes de Monsieur Auda



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



Fine Tartelette de Saint Jacques

Ou

Œuf basse température crème de roquette

Ou

Raviolis de foie gras et parmesan



Saint-Pierre sauce persil, olives et fèves

Ou

Bar croustillant à la truffe et marjolaine



Granité citron vert et son sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti, asperges et petits pois

Ou

Ris de veau braisé et pousses d'épinards



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



Fine Tartelette de Saint Jacques
Œuf basse température 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, olives et fèves
Langoustines poêlées aux morilles

Bar croustillant à la truffe et marjolaine



Granité citron vert et son sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti, asperges et petits pois

Ou

Le veau aux petits légumes de Monsieur Auda

Ou

Ris de veau braisé et pousses d'épinards



Plateau de fromages frais et affinés



Macaron aux framboises et sorbet litchi
Millefeuille à la vanille et sa glace minute
Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic
Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT

Philippe De Silva

Menu Prestige

Dom Pérignon 2009 ou

Laurent Perrier rosé cuvée Alexandra 2004

390 € pour deux personnes

Amuse bouche



Fine Tartelette de Saint Jacques

Œuf basse température 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, olives et fèves

Langoustines poêlées aux morilles



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Pièce de veau aux petits légumes de Monsieur Auda



Plateau de fromages frais et affinés



Macaron aux framboises et sorbet litchi

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	47 €
Salade de homard aux tomates confites	72 €
Raviolis de foie gras et parmesan	43 €
Salade de langoustines à l'huile d'olive du moulin de Callas	67 €
Foie gras poêlé, ananas caramélisé à la vanille	45 €
Carpaccio de langoustines saveur agrumes et caviar	58 €

Poissons

Langoustines poêlées aux morilles	67 €
Bar croustillant à la truffe et marjolaine	59 €
Homard Breton rôti aux girolles	78 €
Saint-Pierre sauce persil, olives et fèves	58 €

Vianades

Ris de veau braisé et pousses d'épinards	59 €
Pigeonneau rôti asperges et petits pois	59 €
Côte de veau poêlée aux légumes de Monsieur Auda	68 €
Carré d'agneau rôti au jus et légumes printaniers	67 €

*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 €) sauf les jours fériés

Plateau de fromages frais et affinés	18.00 €
Fromages blanc aux fines herbes	16.00 €
Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert	16.00 €

Desserts

Dôme chocolat blanc sorbet mangue-passion	18.00 €
Millefeuille à la vanille et sa glace minute	18.00 €
Ananas poché, vanille et pamplemousse rafraîchis au basilic	18.00 €
Fraises et glace au thym	18.00 €
Macaron aux framboises et sorbet litchi	18.00 €

Pour accompagner vos desserts :

Le verre de :

Cadillac Clos du Château	18.00 €
Muscat du Cap Corse	18.00 €
Champagne brut	23.00 €
Champagne rosé	28.00 €