



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 Silva

Menu 89 €

Amuse bouche



Carpaccio de tomate-ananas, copeaux de courgette jaune,
parmesan et sorbet basilic



Asperges vertes de Roques-Hautes, espadon fumé, vinaigrette aux agrumes



Raviolis de foie gras et parmesan



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti aux girolles, jus à la myrte

Ou

Selle 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 Silva

Menu 99 €

Amuse bouche



Carpaccio de bœuf séché et fumé, champignons au vinaigre balsamique blanc



Homard en tartare, asperges vertes de Roques-Hautes, vinaigrette à la mangue



Raviolis de foie gras et parmesan



Saint-Pierre snacké, morilles fraîches, sauce au vadouvan



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti aux girolles, jus à la myrte

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 170 € par personne

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Amuse bouche

Carpaccio de langoustines saveur agrumes et caviar

Thon mariné à l'huile de sésame

Emincé de bœuf séché et fumé, champignons au vinaigre balsamique blanc

Homard breton, asperges vertes de Roques-Hautes, vinaigrette à la mangue

Raviolis de foie gras et parmesan

Saint-Pierre snacké, morilles fraîches, sauce au vadouvan

Langoustines poêlées aux girolles



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Le veau aux petits légumes de Monsieur Auda

Ou

Carré d'agneau rôti, artichauts poivrade et fèves



Plateau de fromages frais et affinés



Fraises, sabayon au Saint Julien et son sorbet

Millefeuille à la vanille et sa glace minute

Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT

Philippe Da Silva

Menu Prestige

Bollinger Grande Année blanc 2007

ou Veuve Clicquot Ponsardin rosé 2008

410 € pour deux personnes

Amuse bouche



Carpaccio de bœuf séché et fumé, champignons au vinaigre balsamique blanc

Homard breton, asperges vertes de Roques-Hautes, vinaigrette à la mangue

Raviolis de foie gras et parmesan

Saint-Pierre snacké, morilles fraîches, sauce au vadouvan

Langoustines poêlées aux girolles



Granité citron et sorbet aux airelles



Pièce de veau aux petits légumes de Monsieur Auda



Plateau de fromages frais et affinés



Fraises, sabayon au Saint Julien et son sorbet

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
Philippe Da Silva

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 au citron confit	45 €
Carpaccio de langoustines saveur agrumes et caviar	60 €

Poissons

Saint Jacques sauce champagne et caviar	60 €
Langoustines poêlées aux champignons	67 €
Homard Breton rôti aux artichauts et fèves	78 €
Saint-Pierre snacké, morilles fraîches, sauce vadouvan	58 €

Viandes

Ris de veau braisé et pousses d'épinards	59 €
Pigeonneau rôti aux girolles et jus à la myrte	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 89 € 99 € et son menu dégustation à 170 €

Un menu du marché vous sera également communiqué de bouche à oreille, du mardi au vendredi, au déjeuner sauf jours fériés (63 €).

Fromages

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

Palet au chocolat noir et glace café	18.00 €
Millefeuille à la vanille et sa glace minute	18.00 €
Ananas poché, vanille et pamplemousse rafraîchis au basilic	18.00 €
Fraises, sabayon au Saint Julien et son sorbet	18.00 €
Assiette de glaces et sorbets	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 €