



LES GORGES DE PENNAFORT

Groupe Garrassin

La Carte et les Menus

Par

Anthony Salliège

« Anthony Salliège 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

Groupe Garrassin

Menu Découverte 89 €

Bouchée de foie gras



Croustillant de thon frais, panisse et courgette violon



Cannelloni d'escargots de Callas, champignons crus et cuits,
mesclun et vinaigrette cazette



Raviolis de foie gras et parmesan



Granité aux épices et sorbet champagne



Carré d'agneau rôti au thym, petits légumes de printemps

Ou

Filet de bar poêlé, asperges blanches et sauce basilic



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

Groupe Garrassin

Menu Gourmand 99 €

Bouchée de foie gras



Croustillant de thon frais, panisse et courgette violon



Truite blanche bio marinée, rhubarbe, fèves et betterave



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de turbot snacké, morilles, artichaut poivrade et jus à la noisette



Granité aux épices et sorbet champagne



Bœuf Wagyu rôti puis fumé, petits pois et pomme de terre de Noirmoutier,
jus au Saint Julien rouge

Ou

Cœur de ris de veau braisé, cébette et céleri branche



Fromage blanc aux fines herbes

Ou

Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert

Ou

Plateau de fromage frais et affinés



Desserts du chef

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT

Groupe Garrassin

Menu Dégustation 170 € par personne

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Bouchée de foie gras



Croustillant de thon frais, panisse et courgette violon



Emincé de tomate ananas, roquette et sorbet basilic



Homard en salade et tomates confites, à l'huile de Callas



Truite blanche bio marinée, caviar Calvisius, fèves et rhubarbe



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de turbot snacké, morilles, artichauts poivrade et jus à la noisette



Langoustines poêlées, légumes printaniers, bouillon et jambon Serrano



Granité aux épices et sorbet champagne



Pigeonneau rôti aux truffes et fleur de courgette farcie



Plateau de fromages frais et affinés



Dôme chocolat Dulcey blanc et groseilles

Variation autour de la fraise

Dés au chocolat Gianduja

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT

Groupe Garrassin

Menu Prestige

Ruinart blanc 2011

ou Veuve Clicquot Ponsardin rosé 2008

430 € pour deux personnes



Bouchée de foie gras



Croustillant de thon frais, panisse et courgette violon



Emincé de tomate ananas, roquette et sorbet basilic



Truite blanche bio marinée, caviar Calvisius, fèves et rhubarbe



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de turbot snacké, morilles, artichauts poivrade et jus à la noisette

Langoustines poêlées, légumes printaniers, bouillon et jambon Serrano



Granité aux épices et sorbet champagne



Pigeonneau rôti aux truffes et fleur de courgette farcie



Plateau de fromages frais et affinés



Dôme chocolat Dulcey blanc et groseilles

Variation autour de la fraise

Dés au chocolat Gianduja

Mignardises

Une eau minérale et deux cafés inclus

Carte

Entrées

Marbré de foie gras frais de canard, anguille fumée et caviar	47 €
Raviolis de foie gras et parmesan	43 €
Asperges blanches, beurre de truffe Mélanosporum	52 €
Truite blanche bio marinée, rhubarbe, fèves et betterave	55 €
Homard en salade, tomates confites à l'huile d'olive de Callas	72 €

Poissons

Filet de truite blanche bio cuit à basse température et caviar Calvisius	64 €
Langoustines poêlées, légumes printaniers, bouillon et jambon Serrano	65 €
Filet de bar poêlé, asperges blanches et sauce basilic	61 €
Filet de turbot snacké, morilles, artichauts poivrade et jus à la noisette	69 €

Viandes

Cœur de ris de veau braisé, cébette et céleri	59 €
Carré d'agneau rôti, jus au thym	65 €
Bœuf Wagyu rôti puis fumé, petits pois, pomme de terre de Noirmoutier et jus au Saint Julien rouge	67 €
Pigeonneau rôti aux truffes et fleur de courgette farcie	63 €
Côte de veau poêlée et petits légumes de printemps	68 €

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 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 €
Fromages blanc aux fines herbes	16 €
Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert	16 €

Desserts

Dôme chocolat Dulcey blanc, groseilles et framboises	18 €
Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier	18 €
Cube chocolat Gianduja, crème praliné, sorbet cacao	18 €
Assiette de glaces et sorbets	18 €
Variation autour de la fraise	18 €

Pour accompagner vos desserts :

Le verre de :

Muscat du cap Corse Domaine Gentile 2019	23 €
Muscat domaine Fleck 2018	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

