



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](mailto:info@hostellerie-pennafort.com)



LES GORGES DE PENNAFORT  
*Philippe De Sibra*

## Menu 89 €

Amuse bouche



Emincé de thon mariné à l'huile de sésame

Ou

Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de pigeonneau rôti et endive caramélisée

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 99 €

### Amuse bouche



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

Ou

Œuf basse température crème de roquette

Ou

Raviolis de foie gras et parmesan



Saint-Pierre, sauce sauge ananas et compotée de chou rave et céleri

Ou

Bar croustillant à la truffe et marjolaine



Granité citron vert et son sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti et endive caramélisée

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 bœuf séché et fumé, champignons au vinaigre balsamique blanc

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 sauge ananas et compotée de chou rave et céleri

Langoustines poêlées aux champignons

Bar croustillant à la truffe et marjolaine



Granité citron vert et son sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti et endive caramélisée

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 marrons et glace marron

Millefeuille à la vanille et sa glace minute

Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT  
Philippe Da Silva

## Menu Prestige

*Laurent Perrier Grand Siècle la Grande Cuvée  
ou Bollinger rosé Grande Année 2005*

410 € pour deux personnes

Amuse bouche



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

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 sauge ananas et compotée de chou rave et céleri

Langoustines poêlées aux champignons



Granité citron et sorbet aux airelles



Pièce de veau aux petits légumes de Monsieur Auda



Plateau de fromages frais et affinés



Macaron aux marrons et glace marron  
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 et figue rôtie	45 €
Carpaccio de langoustines saveur agrumes et caviar	58 €

### Poissons

Saint Jacques sauce champagne et caviar	60 €
Langoustines poêlées aux champignons	67 €
Bar croustillant à la truffe et marjolaine	59 €
Homard Breton rôti aux girolles	78 €
Saint-Pierre, sauce sauge ananas et compotée de chou rave et céleri	58 €

### Viandes

Ris de veau braisé et pousses d'épinards	59 €
Pigeonneau rôti et endive caramélisée	59 €
Côte de veau poêlée aux légumes de Monsieur Auda	68 €
Carré d'agneau rôti au jus et légumes printaniers	67 €
Lièvre à la Royale	50 €

*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 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*

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 €
Petite tatin et glace à la vanille	18.00 €
Macaron aux marrons et glace marron	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 €