



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 Découverte 89 €

Amuse bouche



Emincé de chou palmiste, roquette, oignons confits et homard glacé



Asperges blanches de Camargue, tartare de cabillaud et vinaigrette
à l'huile de noisette



Raviolis de foie gras et parmesan



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet d'esturgeon cuit à basse température, artichaut poivrade, fèves
et jus de volaille

Ou

Selle d'agneau rôtie au thym et petits légumes printaniers



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 Gourmand 99 €

Amuse bouche



Emincé de chou palmiste, roquette, oignons confits et homard glacé



Saint-Jacques snackées, asperges vertes de Roque haute et sauce safranée



Raviolis de foie gras et parmesan



Médailon de lotte poêlé, fricassée de morilles à la crème



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti, jeunes carottes et jus au Saint Julien rouge

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, vinaigrette aux agrumes et caviar

Saumon fumé label rouge, tuile de pois chiche de Rougiers et ail des ours

Emincé de chou palmiste, roquette, oignons confits et homard glacé

Saint-Jacques en salade, asperges vertes et jus truffé

Raviolis de foie gras et parmesan

Médaille de lotte poêlée, fricassée de morilles à la crème

Demi langoustine grillée, champignons et jus de betterave



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de veau poêlé et petits légumes printaniers

Ou

Carré d'agneau rôti, jus au thym



Plateau de fromages frais et affinés



Fraises du pays, biscuit pistache, violette et praline rose

Millefeuille à la vanille et sa glace minute

Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT
Philippe de Sibra

Menu Prestige

Billecart Salmon brut rosé

ou Veuve Clicquot Ponsardin blanc 2008

410 € pour deux personnes



Amuse bouche



Carpaccio de langoustines, vinaigrette agrumes et caviar
Emincé de chou palmiste, roquette, oignons confits et homard glacé

Saint-Jacques en salade, asperges vertes et jus truffé

Raviolis de foie gras et parmesan

Médaille de lotte poêlée, fricassée de morilles à la crème

Demi langoustine grillée, champignons et jus de betterave



Granité citron et sorbet aux airelles



Filet de veau poêlé et petits légumes printaniers



Plateau de fromages frais et affinés



Fraises du pays, biscuit pistache, violette et praline rose
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 €
Raviolis de foie gras et parmesan	43 €
Salade de langoustines à l'huile d'olive du moulin de Callas	67 €
Foie gras poêlé et nage de morilles	52 €
Carpaccio de langoustines saveur agrumes et caviar	60 €
Salade de Saint-Jacques, asperges vertes et jus truffé	62 €

Poissons

Filet de turbot, asperges blanches de Camargue et caviar	70 €
Grosse langoustine rôtie aux champignons et jus de betterave	78 €
Médaille de lotte poêlé, fricassée de morilles à la crème	63 €
Filet d'esturgeon cuit à basse température, artichaut poivrade, févettes et jus de volaille	58 €

Viandes

Ris de veau braisé et pousses d'épinards	59 €
Pigeonneau rôti, jeunes carottes et jus au Saint Julien rouge	59 €
Côte de veau poêlée aux petits légumes printaniers	68 €
Carré d'agneau rôti et jus au thym	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

Fraises du pays, biscuit pistache, violette et praline rose	18.00 €
Millefeuille à la vanille et sa glace minute	18.00 €
Ananas poché, vanille et pamplemousse rafraîchis au basilic	18.00 €
Baba au rhum, fruit de la passion et sorbet orange	18.00 €
Assiette de glaces et sorbets	18.00 €

Pour accompagner vos desserts :

Le verre de :

Muscat Beaume de Venise	23.00 €
Muscat domaine Fleck	20.00 €
Champagne brut	24.00 €
Champagne rosé	29.00 €