



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 Découverte 89 €

Amuse-bouche



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



Œuf poché, purée de chou-fleur caramélisé, jus au St Julien blanc



Raviolis de foie gras et parmesan



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de maigre poêlé, artichaut poivrade,
et jus de volaille

Ou

Selle d'agneau rôtie au thym, petits légumes



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 bœuf séché et fumé, champignons au vinaigre balsamique blanc



Noix de Saint-Jacques poêlées, lentilles vertes, mesclun et vinaigrette truffée



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de sandre snacké, riz vénéré, jus de champignons infusé coco



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 fromage 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

Thon mariné à l'huile de sésame

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

Noix de Saint-Jacques poêlées, lentilles vertes, mesclun et vinaigrette truffée

Raviolis de foie gras et parmesan

Filet de sandre snacké, riz vénéré, jus de champignons infusé coco

Demi-homard rôti au cru dans sa carapace, huile d'herbes et jus de légumes



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de veau poêlé et petits légumes

Ou

Carré d'agneau rôti, jus au thym



Plateau de fromages frais et affinés



Délice de pomme caramélisée, glace caramel

Macaron citron, sorbet citron

Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT
Philippe De Sibra

Menu Prestige

Laurent Perrier rosé cuvée Alexandra 2004

ou Veuve Clicquot Ponsardin blanc 2008

410 € pour deux personnes

Amuse-bouche



Carpaccio de langoustines, vinaigrette aux agrumes et caviar

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

Noix de Saint-Jacques poêlées, lentilles vertes, mesclun et vinaigrette truffée

Raviolis de foie gras et parmesan

Filet de sandre snacké, riz vénéré, jus de champignons infusé coco

Demi-homard rôti au cru dans sa carapace, huile d'herbes et jus de légumes



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de veau poêlé et petits légumes



Plateau de fromages frais et affinés



Délice de pomme caramélisée, glace caramel

Macaron citron sorbet citron

Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic

Mignardises

Une eau minérale et deux cafés inclus

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 €
Noix de Saint-Jacques poêlées, lentilles vertes, mesclun et vinaigrette truffée	65 €

Poissons

Filet de maigre poêlé, artichaut poivrade et jus de volaille	58 €
Homard Breton rôti dans sa carapace, huile d'herbes et jus de légumes	75 €
Filet de sandre snacké, riz vénéré, jus de champignons infusé coco	63 €
Saint-Jacques poêlées aux champignons	65 €

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	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 63 €
(sauf jours fériés)*

Fromages

Plateau de fromages frais et affinés	18 €
Fromages blanc aux fines herbes	16 €
Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert	16 €

Desserts

Délice de pomme caramélisée, glace caramel	18 €
Millefeuille à la vanille et sa glace minute	18 €
Ananas poché, vanille et pamplemousse rafraîchis au basilic	18 €
Baba au rhum, fruit de la passion et sorbet orange	18 €
Assiette de glaces et sorbets	18 €

Pour accompagner vos desserts :

Le verre de :

Muscat du cap Corse Domaine Gentile 2018	23 €
Muscat domaine Fleck	20 €
Champagne brut	24 €
Champagne rosé	29 €
Champagne blanc de blancs	38 €