



LES GORGES DE PENNAFORT

Philippe Da Silva

La Carte et les Menus

De

Philippe Da Silva

By

Anthony Salliege

*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 €

Bouchée de foie gras, gelée de figues



Daurade de la baie de Tamaris marinée à l'hibiscus, vinaigrette au gingembre



Fricassée d'écrevisses, œuf poché, tuile d'andouille



Raviolis de foie gras et parmesan



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Colvert rôti sur son coffre, cuisse confite, blettes et jus réduit

Ou

Filet d'esturgeon au Tandoori, chou pak choï et sauce champagne



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 €

Bouchée de foie gras, gelée de figues



Daurade de la baie de Tamaris marinée à l'hibiscus, vinaigrette au gingembre



Nage de Saint-Jacques snackées, copeaux de jambon ibérique, champignons



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de Turbot juste saisi, salsifis frais et beurre de truffe



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Médailon de cerf poêlé, cerfeuil tubéreux, purée de marrons et sauce poivrade

Ou

Carré d'agneau rôti au thym et légumes d'automne



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

Bouchée de foie gras, gelée de figues



Daurade de la baie de Tamaris marinée à l'hibiscus, vinaigrette au gingembre



Homard des Côtes Bretonnes, panais cazette et mesclun



Carpaccio de langoustines, caviar et pomme Granny Smith



Nage de Saint-Jacques snackées, copeaux de jambon ibérique, champignons



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de Turbot juste saisi, salsifis frais et beurre de truffe



Ormeaux poêlés au beurre demi-sel et coulis de cresson



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de veau rôti et légumes de saison

Ou

Ris de veau braisé au Saint Julien



Plateau de fromages frais et affinés



Déclinaison du citron, yuzu, citron vert, citron caviar

Mousse aux marrons et éclats de meringue

Figue du pays et crémeux framboise

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT
Philippe Da Silva

Menu Prestige

*Veuve Clicquot Ponsardin rosé 2008
ou Krug Grande Cuvée 166^{ème} édition*

410 € pour deux personnes



Bouchée de foie gras, gelée de figues



Daurade de la baie de Tamaris marinée à l'hibiscus, vinaigrette au gingembre



Homard des Côtes Bretonnes, panais cazette et mesclun



Carpaccio de langoustines, caviar et pomme Granny Smith



Nage de Saint-Jacques snackées, copeaux de jambon ibérique, champignons



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de Turbot juste saisi, salsifis frais et beurre de truffe



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de veau rôti et légumes de saison



Plateau de fromages frais et affinés



Déclinaison du citron, yuzu, citron vert, citron caviar

Mousse aux marrons et éclats de meringue

Figue du pays et crémeux framboise

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 €
Nage d'huîtres Gillardeau au Saint-Julien	59 €
Homard breton en salade, champignons poêlés, vinaigrette cazette	72 €

Poissons

Filet de Turbot juste saisi, salsifis frais et beurre de truffe	63 €
Filet d'esturgeon au Tandoori, chou pak choï et sauce champagne	58 €
Ormeaux poêlés au beurre demi-sel et coulis de cresson	65 €
Langoustines poêlées, endives caramélisées et jus de pomme verte	61 €

Viandes

Cœur de ris de veau braisé	59 €
Côte de veau poêlée, purée truffée et son jus	68 €
Carré d'agneau rôti au thym, légumes d'automne	67 €
Colvert rôti sur son coffre, cuisse confite, blettes et jus réduit	63 €
Lièvre à la Royale	61 €

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 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

Déclinaison du citron, yuzu, citron vert, citron caviar	18 €
Poêlée de figues aux épices, glace au miel	18 €
Barre chocolatée, craquant blanc, glace riz au lait	18 €
Assiette de glaces et sorbets	18 €
Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic	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 €