



LES GORGES DE PENNAFORT

La Carte et les Menus

« La balade débute au bord de l'Endre, la rivière qui creuse les Gorges de Pennafort.
Nos chefs Anthony Salliège et Julien Lépine
subliment les trésors des producteurs locaux.
De la terre à la mer, laissez-vous emporter par un voyage inédit
aux saveurs et senteurs délicates. »

Carte

Entrées

Ravioles façon Philippe da Silva, foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas	52 €
L'encornet juste saisi, girolles, ris de veau, salicornes, noisette et jus au Noilly	54 €
Homard bleu et Caviar, courgette, pêche blanche et tagette	75 €

Poissons

Rouget Barbet, fenouil, confit, en condiment et cru, sauce Bouillabaisse	62 €
Loup doré, aubergine et citron confit, jus à la verveine	63 €
Langoustines snackées, artichaut poivrade à la barigoule, jus de crustacés	65 €

Viandes

Noix de ris de veau braisé au Porto Blanc	66 €
Agneau braisé, courgette fleur, olives noires et chutney de tomate verte	65 €
Pigeonneau, betterave, cassis et raifort, jus au Saint Julien	62 €

Fromages

Emulsion à la Tome de Chèvre, crème brûlée au miel de romarin 18€

Desserts

La nectarine blanche pochée et en raviole, verveine et abricot confit 20 €

La framboise, riz au lait et pesto à l'estragon 20 €

Le chocolat, caramel et mucilage 20 €

Assiette de glaces et sorbets 18 €

Pour accompagner vos desserts

Le verre de :

Muscat de Beaumes de Venise 14 €

Champagne brut 20 €

Champagne rosé 25 €

Champagne blanc de blancs ou Extra Brut 22 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Au bord de L'Endre

Amuse-bouche

Tomate ananas, roquette, sorbet basilic et pickles d'oignons rouges



L'Encornet juste saisi,

Girolles, ris de veau, salicornes, noisette et jus au Noilly



Ravioles façon Philippe Da Silva

Foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas



Granité, sorbet citron noir



Rouget Barbet,

Fenouil, confit, en condiment et cru, sauce bouillabaisse

OU

Agneau braisé,

Courgette fleur, olives noires et chutney de tomate verte



Emulsion à la Tome de Chèvre, crème brûlée au miel de romarin



La Framboise

Riz au lait et pesto à l'estragon

Mignardises

95 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Balade Sensorielle

Amuse-bouche

Tomate ananas, roquette, sorbet basilic et pickles d'oignons rouges



Homard bleu,

Courgette, pêche blanche et tagette



Ravioles façon Philippe Da Silva

Foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas



Loup doré,

Aubergine et citron confit, jus à la verveine



Granité, sorbet citron noir



Pigeonneau,

Betterave, cassis et raifort, jus au Saint Julien



Emulsion à la Tome de Chèvre, crème brûlée au miel de romarin



La Framboise

Riz au lait et pesto à l'estragon

Mignardises

115 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Trésors des Gorges

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Amuse-bouche

Tomate ananas, roquette, sorbet basilic et pickles d'oignons rouges



Homard bleu et Caviar,
Courgette, pêche blanche et tagette



Ravioles façon Philippe Da Silva
Foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas



Langoustines snackées,
Artichaut poivrade à la barigoule, jus de crustacés



Loup doré,
Aubergine et citron confit, jus à la verveine



Granité, sorbet citron noir



Pigeonneau,
Betterave, cassis et raifort, jus au Saint Julien



Emulsion à la Tome de Chèvre, crème brûlée au miel de romarin



La Nectarine blanche,
Pochée, en raviole, verveine et abricot confit

Mignardises

180 € par personne hors boissons



Trésors des Gorges au champagne

**450 € pour 2 personnes avec une bouteille de Champagne Billecart Salmon Le Sous-Bois blanc
Ou Champagne Louis Roederer rosé 2017, 1 bt d'eau et 2 boissons chaudes**

NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES ET FOURNISSEURS DE GOÛTS

« *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.

CÔTÉ FLEURS

LA ROSE D'OR	fleurs	83490 Le Muy
--------------	--------	--------------

CÔTÉ TERRE

MAISON ROUGIER	foie gras	
CAZETTE	noisette poudre	58230 Pougues les eaux
CEARD	farine	05200 St André d'Embrun
SAS HUGOU DUMAS	truffes/champignons	83170 Rougiers
VALRHONA	chocolat	26600 Tain l'Hermitage
VAL D'ARGENS	épinard, mesclun	83480 Puget sur Argens
LES GAILLARDISES	De L'Ubaye confitures	04400 Bayasse
L'ESPIGAOU	Escargots	83830 Callas

CÔTE MER

LA POISSONNERIE	poissons	83480 Puget sur Argens
-----------------	----------	------------------------

LES PÂTURAGES

FROMAGERIE PASTOURELLE	brebis, vache, chèvre	83300 Château double
FERME DU BESSILLON	tome de vache, chèvre	83 570 Cotignac
FROMAGERIE DES BELUGUES	brebis	83 840 La Bastide
GAEC DU VERJON	chèvre	83840 Comps sur Artuby
LOU GOUSTAROU DES BEL'S	Vache, brebis, chèvre	06750 Seranon
LA BERGERIE	chèvre	83490 Figanières

HUILE D'OLIVE ET CONDIMENTS

MOULIN DE CALLAS	huile d'olive	83830 Callas
CHATEAU SAINT JULIEN	huile d'olive et amandes	83170 La Celle
MIELLERIE MANDARD	miel	83300 Draguignan
MAISON OUDARD	pain au levain	83830 Figanières
BIO D'OLIVIER	ail noir	83130 La Garde