



LES GORGES DE PENNAFORT

*Anthony Sallière*

## *La Carte et les Menus*

*« Anthony Sallière a accompagné près de dix ans Philippe Da Silva, tant en second que chef exécutif. Il assure la continuité fidèle des plats emblématiques de la Maison, et l'avenir d'une cuisine précise, généreuse, propre à l'image de l'Hostellerie de Pennafort »*



LES GORGES DE PENNAFORT

*Anthony Sallière*

## *Menu Découverte*

*Amuse bouche :*

*Thon, mariné à la Bergamote*  
*Artichaut bio de Monsieur Orso, cru, cuit, glacé*

*ESCR*

*Escargots de la ferme l'Espigaou à Callas,*  
*Ail des ours, blettes, condiment acidulé*

*Raviolis de foie gras*  
*Parmesan, huile d'olive de Callas*

*Granité citron vert*  
*Sorbet fleur de thym*

*Rouget et asperges vertes du Domaine saint Vincent*  
*Jus de poivrons doux*

*Ou*

*Duo de lapin et langoustine,*  
*Carottes, fèves et kumquat*

*Plateau de fromages frais et affinés*

*Ou*

*Tomme de chèvre fleur de la Pastourelle,*  
*Crème brûlée au miel de romarin*

*Desserts du chef*  
*Mignardises*

*95 €*



LES GORGES DE PENNAFORT

*Anthony Sallière*

## *Menu Gourmand*

*Amuse bouche :*

*Thon, mariné à la Bergamote*

*Artichaut bio de Monsieur Orso, cru, cuit, glacé*

*✦*

*Ombre Chevalier,*

*Asperges blanches, rhubarbe du Domaine de la Source*

*Raviolis de foie gras*

*Parmesan et huile d'olive de Callas*

*Maigre Label Rouge de Corse,*

*Morilles et petits pois*

*Granité citron vert*

*Sorbet fleur de thym*

*Carré d'agneau rôti, l'épaule braisée*

*et légumes de Provence*

*Ou*

*Ris de veau braisé au Saint Julien*

*✦*

*Plateau de fromages frais et affinés*

*Ou*

*Tomme de chèvre fleur de la Pastourelle,*

*Crème brûlée au miel de romarin*

*✦*

*Desserts du chef*

*Mignardises*

*115 €*



LES GORGES DE PENNAFORT

*Anthony Sallière*

## *Menu Dégustation*

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

*Amuse bouche :*

*Thon, mariné à la Bergamote*

*Artichaut bio de Monsieur Orso, cru, cuit, glacé*

*50GR*

*Ombre Chevalier et caviar,*

*Asperges blanches, rhubarbe du Domaine de la Source*

*Raviolis de foie gras*

*Parmesan et huile d'olive de Callas*

*Maigre Label Rouge de Corse,*

*Morilles et petits pois*

*Homard bleu,*

*Asperge verte et Pistaches de Sicile*

*Granité citron vert*

*Sorbet fleur de thym*

*Pigeonneau rôti,*

*Mini betterave, jus au café*

*Plateau de fromages frais et affinés*

*Ou*

*Tomme de chèvre fleur de la Pastourelle,*

*Crème brûlée au miel de romarin*

*Desserts du chef*

*Mignardises*

*180 € par personne*



LES GORGES DE PENNAFORT

*Anthony Sallière*

## *Menu Prestige*

*Champagne Ruinart blanc 2016 ou  
Champagne Billecart Salmon rosé*  
Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

*Amuse bouche :*

*Thon, mariné à la Bergamote*  
*ESCR*

*Ombre Chevalier et caviar,*  
*Asperges blanches, rhubarbe du Domaine de la Source*

*Raviolis de foie gras*  
*Parmesan et huile d'olive de Callas*

*Maigre Label Rouge de Corse,*  
*Morilles et petits pois*

*Homard bleu,*  
*Asperge verte et Pistaches de Sicile*

*Granité citron vert*  
*Sorbet fleur de thym*

*Pigeonneau rôti,*  
*Mini betterave, jus au café*

*Plateau de fromages frais et affinés*  
*Ou*  
*Tomme de chèvre fleur de la Pastourelle,*  
*Crème brûlée au miel de romarin*

*Desserts du chef*  
*Mignardises*

*1 bouteille d'eau minérale et 2 boissons chaudes (inclus)*

*450 € pour 2 personnes*

# Carte

## Entrées

<i>Raviolis de foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas</i>	50 €
<i>Escargots de la ferme l'Espigaou à Callas, ail des ours, Blettes, condiment acidulé</i>	48 €
<i>Ombre Chevalier, asperges blanches, rhubarbe du Domaine de la Source</i>	56 €

## Poissons

<i>Rouget et asperges vertes du Domaine saint Vincent, Jus de poivrons doux</i>	61 €
<i>Maigre Label rouge de Corse, morilles et petit pois</i>	65€
<i>Homard bleu, asperge verte et pistaches de Sicile</i>	72 €

## Viandes

<i>Duo de lapin et langoustine, carottes, fèves et kumquat</i>	61 €
<i>Carré d'agneau rôti, l'épaule braisée et légumes de Provence</i>	65 €
<i>Ris de veau braisé au Saint Julien</i>	66 €
<i>Pigeonneau rôti, mini betterave, jus au café</i>	63 €

*Le Chef vous propose également  
Un menu du marché communiqué de bouche à oreille, du mercredi au  
vendredi, au déjeuner 75 € (sauf jours fériés et au mois de juillet et  
mois d'août)*

## *Fromages*

<i>Plateau de fromages frais et affinés</i>	<i>18 €</i>
<i>Tomme de chèvre fleur de la Pastourelle, crème brûlée au miel de romarin</i>	<i>18 €</i>

## *Desserts*

<i>Chocolat Manjarí 64% Maison Valrhona, noisette du Piémont et Yuzu</i>	<i>18 €</i>
<i>Fraises du Pays Varois et mélisse</i>	<i>18 €</i>
<i>Rhubarbe, Hibiscus et vanille bio de Madagascar</i>	<i>18 €</i>
<i>Assiette de glaces et sorbets</i>	<i>18 €</i>

## *Pour accompagner vos desserts :*

### *Le verre de :*

<i>Muscat de Beaumes de Venise</i>	<i>14 €</i>
<i>Champagne brut</i>	<i>20 €</i>
<i>Champagne rosé</i>	<i>25 €</i>
<i>Champagne blanc de blancs</i>	<i>22 €</i>

## NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES ET FOURNISSEURS DE GOUT

« 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.

### COTE FLEURS

LA ROSE D'OR fleurs 83490 Le Muy

### COTE TERRE :

MAISON ROUGIER foie gras  
CAZETTE noisette poudre 58230 Pougues les eaux  
CEARD farine 05200 St André d'Embrun  
DELICE DE MELIE charcuterie 83310 Cogolin  
DOMAINE DU JASSON agrumes 83250 La Londe les Maures  
ORSO Jean-Charles légumes bio 06150 Cannes  
SAS HUGOU DUMAS truffes/champignons 83170 Rougiers  
SOURCE AUX FRUITS fruits rouges 83490 Le Muy  
VALRHONA chocolat 26600 Tain l'Hermitage  
VAL D'ARGENS épinard, mesclun 83480 Puget sur Argens  
FERME L'ESPIGAOU escargots 83830 Callas  
LES 4 LUNES safran 83830 Callas  
LA POISSONNERIE poissons 84480 Puget sur Argens  
LES GAILLARDISES  
DE L'UBAYE confitures 04400 Bayasse  
DOMAINE SAINT VINCENT Asperges 13370 Mallemort  
DOMAINE DE LA SOURCE Rhubarbe 80135 Saint Riquier

### LES PATURAGES :

FROMAGERIE PASTOURELLE 83300 Château double  
ODILE CHEVRERIE fromage de chèvres 83830 Callas

### HUILE D'OLIVE ET CONDIMENTS :

DOMAINE DU JASSON agrumes 83250 La Londe les Maures  
MOULIN DE CALLAS huile d'olive 83830 Callas  
VINAIGRERIE CLOS ST ANTOINE 83830 Callas  
CHATEAU SAINT JULIEN huile d'olive et amandes 83170 La Celle  
LAPIERRE miel 83830 Callas