



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	50 €
Escargots bio de Callas, asperges blanches, poulpe et poivre cassis	48 €
Langoustines snackées, caviar, courgette fleur de Monsieur Orso, rhubarbe et tagette	62 €

Poissons

Filet de barbue, artichaut poivrade, jus de poissons de roche	64 €
Filet de Maigre de Corse doré, carotte, fèves, sauce verveine	61 €
Homard Breton, asperges vertes et morilles	75 €

Viandes

Agneau du Gaec des Graous, petits pois et pied paquet	66 €
Le Veau, asperge verte et morille farcie	65 €

**Les chefs vous proposent 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

Siphon a la Tome de chèvre, crème brûlée au miel de romarin	18 €
Plateau de fromage frais et affinés	18 €

Desserts

Fraises confites au citron et thym, Blanc manger, sorbet fraise	18 €
Ecrin de meringue, rhubarbe et anis, crème glacée rhubarbe	18 €
Croustillant chocolat, caramel banane passion, crème glacée chocolat piment fumé	18 €
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

Amuses bouches :

Thon mariné,

Sésame et sorbet câpres

Fenouil dans tous ses états,

Crèmeux, pickles, cuit, cru et absinthe



Escargots bio de Callas,

Asperges blanches, poulpe et poivre de cassis



Ravioles façon Philippe Da Silva

Foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas



Granité citron vert, sorbet fleur de thym



Filet de Maigre de Corse doré,

Carotte et fèves, sauce verveine

OU

Agneau du Gaec des Graous,

Pied paquet et petits pois



Siphon à la Tome de chèvre,

Crème brûlée au miel de romarin



Fraises confites au citron et thym,

Blanc manger, sorbet fraise

Mignardises

95 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Balade Sensorielle

Amuses bouches :

Thon mariné,

Sésame et sorbet câpres

Fenouil dans tous ses états,

Crèmeux, pickles, cuit, cru et absinthe



Langoustines snackées,

Courgette fleur de Monsieur Orso, rhubarbe et tagette

Ravioles façon Philippe Da Silva

Foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas

Filet de Barbue,

Artichaut poivrade, jus de poissons de roche

Granité citron vert, sorbet fleur de thym



Le Veau,

Asperge verte et morille farcie



Siphon à la Tome de chèvre,

Crème brûlée au miel de romarin

Ou

Plateau de fromages frais et affinés



Fraises confites au citron et thym,

Blanc manger, sorbet fraise

Mignardises

115 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Trésors des Gorges

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Amuses bouches :

Thon mariné, Sésame et sorbet câpres

Fenouil dans tous ses états, Crémeux, pickles, cuit, cru et absinthe



Langoustines snackées, caviar,

Courgette fleur de Monsieur Orso, rhubarbe et tagette

Ravioles façon Philippe Da Silva

Foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas

Filet de Barbue,

Artichaut poivrade, jus de poissons de roche

Homard Breton,

Asperges vertes et morilles



Granité citron vert, sorbet fleur de thym



Carré d'agneau rôti,

Petits pois et pied paquet



Siphon à la Tome de chèvre,

Crème brûlée au miel de romarin



Fraises confites au citron et thym, Blanc manger, sorbet fraise

Mignardises

180 € par personne

Trésors des Gorges au champagne

450 € pour 2 personnes avec une bouteille de Champagne

Bollinger Grande Année, blanc 2008

ou Champagne Ruinart rosé, 1 eau minérale 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
FERME L'ESPIGAOU	escargots	83830 Callas
LES GAILLARDISES DE L'UBAYE	confitures	04400 Bayasse
GAEC DES GRAOUS	agneau	05000 Châteauneuf

CÔTE MER

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

LES PÂTURAGES

FROMAGERIE PASTOURELLE	brebis, vache, chèvre	83300 Château double
ODILE CHEVRERIE	fromage de chèvre	83830 Callas
FERME DU BESSILLON	tome de vache, chèvre	83 570 Cotignac

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