



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 €
Escargot bio de Callas, cuisse de pigeon confite, châtaigne, noisettes et airelles	48 €
Noix de Saint-Jacques Normande, céleri, pamplemousse et jus au Mezcal	54 €

Poissons

Barbue dorée, poire Williams, cerfeuil tubéreux rôti, sauce safranée	61 €
Denté rose de Méditerranée, pâtisson, amandes et jus à la cardamome verte	63 €
Langoustines snackées, salsifis et jus à l'estragon	65 €

Viandes

Noix de ris de veau braisé au Porto Blanc	66 €
Filet de veau d'Aveyron, champignons de saison, pakchoï, oignons doux et jus au Saint Julien	62 €
Dos de daim, coing et genièvre, topinambour, choux de Bruxelles et sauce poivrade	64 €
Lièvre à la Royale	67 €

Fromages

Emulsion à la Tome de Chèvre du Bessillon, crème brûlée au miel de romarin	18 €
Plateau de fromage frais et affinés	20 €

Desserts

La Figue de Solliès pochée au cassis, fougasse, sorbet et jus réduit	20 €
Pommes, Pink Lady et Granny Smith confites, cidre et sabayon, sarrasin grillé et sorbet pomme au four	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

Thon mariné au sésame, papaye, coriandre et Combava



Escargots bio de Callas, cuisse de pigeon confite, châtaigne, noisettes et airelles



Ravioles façon Philippe Da Silva

Foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas



Granité citron vert, sorbet sauge ananas



Barbue dorée,

Poire Williams, cerfeuil tubéreux rôti, sauce safranée

OU

Filet de veau d'Aveyron, champignons de saison, pakchoï, oignons doux et jus au Saint-Julien



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



La Figue de Solliès pochée au cassis,

Fougasse, sorbet et jus réduit

Mignardises

95 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Balade Sensorielle

Amuse-bouche

Thon mariné au sésame, papaye, coriandre et Combava



Noix de Saint-Jacques Normande, céleri, pamplemousse et jus au Mezcal



Ravioles façon Philippe Da Silva

Foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas



Denté rose de Méditerranée, pâtisson, amandes et jus à la cardamome verte



Granité citron vert, sorbet sauge ananas



Dos de daim, coing et genièvre, topinambour, choux de Bruxelles et sauce poivrade



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

OU

Plateau de fromages frais et affinés



La Figue de Solliès pochée au cassis,
Fougasse, sorbet et jus réduit

Mignardises

115 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Trésors des Gorges

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Amuse-bouche

Thon mariné au sésame, papaye, coriandre et Combava



Noix de Saint-Jacques Normande, céleri, pamplemousse et jus au Mezcal



Ravioles façon Philippe Da Silva

Foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas



Langoustines snackées, Salsifis et jus à l'estragon



Denté rose de Méditerranée, Caviar Calvisius, pâtisson, amandes et jus à la cardamome verte



Granité citron vert, sorbet sauge ananas



Dos de daim, coing et genièvre, topinambour, choux de Bruxelles et sauce poivrade



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

OU

Plateau de fromages frais et affinés



Pommes Granny Smith et Pink Lady confites, cidre et sabayon, sarrasin grillé
et sorbet pomme au four

Mignardises

180 € par personne hors boissons



Trésors des Gorges au champagne

**450 € pour 2 personnes avec une bouteille de Champagne Deutz brut 2019
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 ArgensLES
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