



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

G R O U P E G A R R A S S I N

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

GRUPE GARRASSIN

Menu Découverte

Bouchée de foie gras



Dorade royale en tartare, macaron au curry noir



Filet de rouget snacké, jambon ibérique, racines croquantes et sorbet melon



Raviolis de foie gras et parmesan



Granité citron et sorbet estragon



Filet d'ombrine poêlé, jus de poisson de roche de Méditerranée, écrasée de
pommes de terre safranées

Ou

Onglet de veau blanc juste saisi, poulpe,
réduction acidulée de groseilles



Plateau de fromages frais et affinés

Ou

Verrine de chèvre du Var râpé, crème fouettée et pomme Granny



Desserts du chef

Mignardises

92 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

GRUPE GARRASSIN

Menu Gourmand

Bouchée de foie gras



Dorade royale en tartare, macaron au curry noir



Langoustines poêlées au miel de romarin du Pays, mesclun,
sorbet pêche blanche



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de loup doré sur sa peau, jus de crustacés à l'ail noir



Granité citron et sorbet estragon



Bœuf Wagyu snacké, petits légumes de saison, jus au Saint Julien

Ou

Carré d'agneau rôti au thym et tian de légumes

Ou

Cœur de ris de veau braisé aux girolles



Plateau de fromages frais et affinés

Ou

Verrine de chèvre du Var râpé, crème fouettée et pomme Granny



Desserts du chef

Mignardises

108 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

GROUPE GARRASSIN

Menu Dégustation

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Bouchée de foie gras



Dorade royale en tartare, caviar et macaron au curry noir



Emincé de tomate ananas, roquette et sorbet basilic



Homard en salade et tomates confites à l'huile de Callas



Langoustines poêlées au miel de romarin du Pays, mesclun,
sorbet pêche blanche



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de loup doré sur sa peau, jus de crustacés à l'ail noir



Cuisses de grenouilles, jus de pomme verte, tuile à la noisette



Granité citron et estragon



Bœuf Wagyu snacké, petits légumes de saison et jus au Saint Julien



Plateau de fromages frais et affinés



Dôme verveine et pêche blanche

Douceur chocolat au lait, caramel et fleur de sel

Biscuit moelleux aux amandes et framboises

Mignardises

180 € par personne



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

GRUPE GARRASSIN

Menu Prestige

*Veure Clicquot Ponsardin blanc 2012
ou Veure Clicquot Ponsardin rosé 2008
pour deux personnes*

Bouchée de foie gras



Dorade royale en tartare, caviar et macaron au curry noir



Emincé de tomate ananas, roquette et sorbet basilic



Langoustines poêlées au miel de romarin du Pays, mesclun,
sorbet pêche blanche



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de loup doré sur sa peau, jus de crustacés à l'ail noir



Cuisses de grenouilles, jus de pomme verte, tuile à la noisette



Granité citron et sorbet estragon



Bœuf Wagyu snacké, petits légumes de saison, jus au Saint Julien



Plateau de fromages frais et affinés



Dôme verveine et pêche blanche

Douceur chocolat au lait, caramel et fleur de sel
Biscuit moelleux aux amandes et framboises

Mignardises

Une eau minérale et boissons chaudes inclus

430 €

Carte

Entrées

Marbré de foie gras frais de canard, anguille fumée et caviar	47 €
Raviolis de foie gras et parmesan	43 €
Langoustines poêlées au miel de romarin du Pays	61 €
Homard en salade, tomates confites à l'huile d'olive de Callas	72 €
Filet de rouget snacké, jambon ibérique, racines croquantes et sorbet melon	51 €

Poissons

Filet de loup doré sur sa peau, jus de crustacés à l'ail noir	61 €
Langoustines poêlées, beurre de truffe Mélanosporum	65 €
Filet d'ombrine poêlé, jus de poisson de roche de Méditerranée, écrasée de pommes de terre safranée	58 €
Cuisses de grenouilles, jus de pomme verte, tuile à la noisette	64 €
Homard Breton sauté aux baies de Sansho, concassée de tomates et artichaut	72 €

Viandes

Cœur de ris de veau braisé aux girolles	59 €
Carré d'agneau rôti, jus au thym	65 €
Onglet de veau blanc saisi, poulpe, réduction acidulée de groseilles	58 €
Côte de veau poêlée, jus au Marsala	68 €
Bœuf Wagyu snacké, petits légumes de saison et jus au Saint Julien	67 €

Le Chef vous propose également

un menu du marché communiqué de bouche à oreille, du mercredi au vendredi,
au déjeuner 68 € (sauf jours fériés et au mois de juillet et mois d'août)

Fromages

Plateau de fromages frais et affinés	18 €
Verrine de chèvre du Var râpé, crème fouettée et pomme granny	18 €

Desserts

Dôme verveine et pêche blanche	18 €
Douceur chocolat au lait caramel et fleur de sel	18 €
Biscuit moelleux aux amandes et framboises	18 €
Assiette de glaces et sorbets	18 €
Vacherin glacéabricot, café	18 €

Pour accompagner vos desserts :

Le verre de :

Muscat domaine Fleck 2018	20 €
Champagne brut	25 €
Champagne rosé	29 €
Champagne blanc de blancs	32 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

GRUPE GARRASSIN

SOIREE MUSICALE

JEUDI 4 AOUT 2022

Deux filles
UN PIANO, UNE VOIX

Menu unique 150 € par personne
(boissons comprises)

Cocktail maison

Château Saint Julien, blanc, rouge ou rosé
eau minérale, boisson chaude

Bouchée de foie gras



Dorade royale en tartare, macaron au curry noir



Langoustines poêlées au miel de romarin du Pays,
Mesclun, sorbet pêche blanche



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de loup doré sur sa peau, jus de crustacés à l'ail noir



Granité citron et sorbet estragon



Carré d'agneau rôti au thym et tian de légumes



Desserts du chef

Mignardises

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

AZ FLEURS	fleurs	06296 Nice
-----------	--------	------------

COTE TERRE :

ANDIGNAC	foie gras	40360 Castelnaud
STE BORDES	olives	83181 Six Fours
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

LES PATURAGES :

FROMAGERIE PASTOURELLE		83300 Château double
------------------------	--	----------------------

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

