



LES GORGES DE PENNAFORT

*Philippe Da Silva*

*La Carte et les Menus*

*De*

*Philippe Da Silva*

*Hostellerie Les Gorges de Pennafort\*\*\*\**

8660 Route Départementale 25

83 830 Callas

Téléphone : 04 94 76 66 51 E-mail : [info@hostellerie-pennafort.com](mailto:info@hostellerie-pennafort.com)



LES GORGES DE PENNAFORT  
*Philippe De Sibra*

## Menu 85 €

Amuse bouche



Carpaccio de betterave et glace mangue-avocat

Ou

Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de pigeonneau rôti, fleur de courgette farcie

Ou

Filet d'agneau rôti au thym, petits légumes de Monsieur Auda



Fromage blanc aux fines herbes

Ou

Plateau de fromages frais et affinés

Ou

Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert



Desserts du chef

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT

*Philippe Da Silva*

## Menu 95 €

Amuse bouche



Emincé de tomate-ananas, copeaux de courgette jaune, parmesan et sorbet basilic

Ou

Œuf basse température crème de roquette

Ou

Raviolis de foie gras et parmesan



Saint-Pierre, sauce sauge ananas et compotée de céleri

Ou

Bar croustillant à la truffe et marjolaine



Granité citron vert et son sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti, fleur de courgette farcie

Ou

Ris de veau braisé et pousses d'épinards



Fromage blanc aux fines herbes

Ou

Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert

Ou

Plateau de fromages frais et affinés



Desserts du chef

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT  
*Philippe Da Silva*

# Menu Dégustation 160 € par personne

*Ce menu est servi pour l'ensemble de la table*

Amuse bouche



Emincé de tomate-ananas, copeaux de courgette jaune, parmesan et sorbet basilic  
Œuf basse température crème de roquette

Salade de homard à l'huile d'olive du moulin de Callas

Raviolis de foie gras et parmesan

Saint-Pierre, sauce sauge ananas et compotée de céleri

Langoustines poêlées aux champignons

Bar croustillant à la truffe et marjolaine



Granité citron vert et son sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti, fleur de courgette farcie

Ou

Le veau aux petits légumes de Monsieur Auda

Ou

Ris de veau braisé et pousses d'épinards



Plateau de fromages frais et affinés



Macaron aux framboises et sorbet litchi

Millefeuille à la vanille et sa glace minute

Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT  
*Philippe De Sibra*

## Menu Prestige

*Bollinger Grande Année 2007 ou  
Taittinger rosé Comte de Champagne 2005*

*390 € pour deux personnes*

Amuse bouche



Emincé de tomate-ananas, copeaux de courgette jaune, parmesan et sorbet basilic

Œuf basse température crème de roquette

Salade de homard à l'huile d'olive du Moulin de Callas

Raviolis de foie gras et parmesan

Saint-Pierre, sauce sauge ananas et compotée de céleri

Langoustines poêlées aux champignons



Granité citron et sorbet aux airelles



Pièce de veau aux petits légumes de Monsieur Auda



Plateau de fromages frais et affinés



Macaron aux framboises et sorbet litchi

Millefeuille à la vanille et sa glace minute

Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic

Mignardises

*Une eau minérale et deux cafés inclus*



LES GORGES DE PENNAFORT

*Philippe Da Silva*

## Carte

### Entrées

Marbré de foie gras frais de canard et anguille fumée au caviar	47 €
Salade de homard aux tomates confites	72 €
Raviolis de foie gras et parmesan	43 €
Salade de langoustines à l'huile d'olive du moulin de Callas	67 €
Foie gras poêlé et figue rôtie	45 €
Carpaccio de langoustines saveur agrumes et caviar	58 €

### Poissons

Langoustines poêlées aux champignons	67 €
Bar croustillant à la truffe et marjolaine	59 €
Homard Breton rôti aux girolles	78 €
Saint-Pierre, sauce auge ananas et compotée de céleri	58 €

### Viandes

Ris de veau braisé et pousses d'épinards	59 €
Pigeonneau rôti, fleur de courgette farcie	59 €
Côte de veau poêlée aux légumes de Monsieur Auda	68 €
Carré d'agneau rôti au jus et légumes printaniers	67 €

## *Le Chef vous propose également ses menus à 85 € 95 € et son menu dégustation à 160 €*

*Un menu du marché vous sera également communiqué de bouche à oreille, du mardi au vendredi, au déjeuner (59 €).*

Plateau de fromages frais et affinés	18.00 €
Fromages blanc aux fines herbes	16.00 €
Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert	16.00 €

### *Desserts*

Dôme chocolat blanc sorbet mangue-passion	18.00 €
Millefeuille à la vanille et sa glace minute	18.00 €
Ananas poché, vanille et pamplemousse rafraîchis au basilic	18.00 €
Fraises et glace à la vanille	18.00 €
Macaron aux framboises et sorbet litchi	18.00 €

*Pour accompagner vos desserts :*

#### Le verre de :

Cadillac Clos du Château	18.00 €
Muscat du Cap Corse	18.00 €
Champagne brut	23.00 €
Champagne rosé	28.00 €