



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



LES GORGES DE PENNAFORT
Philippe De Silva

Menu 89 €

Amuse bouche



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



Aubergine façon tartelette, tapenade d'olives noires, fines tranches de poulpe et
sorbet tomate



Raviolis de foie gras et parmesan



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau poêlé, jeunes carottes et jus au myrte

Ou

Selle d'agneau rôtie 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 99 €

Amuse bouche



Carpaccio de tomate ananas, copeaux de courgette jaune, parmesan et sorbet basilic



Fleur de courgette farcie d'une mousseline de langoustine, tartare de daurade et sauce crustacé



Raviolis de foie gras et parmesan



Saint-Pierre snacké et sauce Barigoule



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau poêlé, jeunes carottes et jus au myrte

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 170 € par personne

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Amuse bouche

Tomate ananas, copeaux de courgette jaune, parmesan et sorbet basilic

Carpaccio de langoustines saveur agrumes et caviar

Thon mariné à l'huile de sésame

Emincé de bœuf séché et fumé, champignons au vinaigre balsamique blanc

Salade de homard aux tomates confites, vinaigrette à la mangue

Raviolis de foie gras et parmesan

Saint-Pierre snacké et sauce Barigoule

Langoustines poêlées aux champignons



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Le veau poêlé, navets glacés et fèves

Ou

Carré d'agneau rôti, petits légumes de Monsieur Auda



Plateau de fromages frais et affinés



Figue de Provence rôtie au miel

Millefeuille à la vanille et sa glace minute

Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT

Philippe Da Silva

Menu Prestige

Laurent Perrier Cuvée Alexandra rosé 2004

ou Veuve Clicquot Ponsardin blanc 2008

410 € pour deux personnes



Amuse bouche



Tomate ananas, copeaux de courgette jaune, parmesan et sorbet basilic
Carpaccio de bœuf séché et fumé, champignons au vinaigre balsamique blanc

Salade de homard aux tomates confites, vinaigrette à la mangue

Raviolis de foie gras et parmesan

Saint-Pierre snacké, sauce Barigoule

Langoustines poêlées aux champignons



Granité citron et sorbet aux airelles



Pièce de veau poêlée, navets glacés et fèves



Plateau de fromages frais et affinés



Figue de Provence rôtie au miel
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, vinaigrette à la mangue	72 €
Raviolis de foie gras et parmesan	43 €
Salade de langoustines à l'huile d'olive du moulin de Callas	67 €
Foie gras poêlé au citron confit	45 €
Carpaccio de langoustines saveur agrumes et caviar	60 €

Poissons

Filet de turbot, sauce champagne et caviar	65 €
Grosse langoustine rôtie aux artichauts, petits pois et jus de carottes	67 €
Homard Breton sauté aux champignons et ail noir	78 €
Saint-Pierre snacké, sauce Barigoule	58 €

Viandes

Ris de veau braisé et pousses d'épinards	59 €
Pigeonneau rôti, jeunes carottes et jus au myrte	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 89 € 99 € et son menu dégustation à 170 €

Un menu du marché vous sera également communiqué de bouche à oreille, du mardi au vendredi, au déjeuner sauf jours fériés (63 €).

Fromages

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

Soufflé au Grand Marnier	18.00 €
Millefeuille à la vanille et sa glace minute	18.00 €
Ananas poché, vanille et pamplemousse rafraîchis au basilic	18.00 €
Figue de Provence rôtie au miel	18.00 €
Assiette de glaces et sorbets	18.00 €

Pour accompagner vos desserts :

Le verre de :

Muscat Beaume de Venise	23.00 €
Muscat domaine Fleck	20.00 €
Champagne brut	23.00 €
Champagne rosé	28.00 €