



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 Découverte 89 €

Amuse-bouche



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



Cabillaud mariné, jambon ibérique, melon et pesto



Raviolis de foie gras et parmesan



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de maigre poêlé, artichaut poivrade,  
Févettes et jus de volaille

Ou

Selle d'agneau rôtie au thym, petits légumes printaniers



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 De Sibra*

## Menu Gourmand 99 €

Amuse-bouche



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



Langoustines poêlées, truffe d'été, mesclun et sorbet crustacés



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de turbot snacké, girolles et beurre de légumes



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti, jeunes carottes et jus au Saint Julien rouge

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 fromage frais et affinés



Desserts du chef

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT

*Philippe De Sibra*

# Menu Dégustation 170 € par personne

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

## Amuse-bouche



Carpaccio de langoustines, vinaigrette aux agrumes et caviar

Sardines marinées, pastèque, pamplemousse et fenouil

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

Homard Breton en salade, truffe d'été et sorbet crustacés

Raviolis de foie gras et parmesan

Filet de turbot snacké, girolles et beurre de légumes

Langoustines poêlées à l'huile de noisette et fondue de tomates, épinards et

noisettes cazette



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de veau poêlé et petits légumes printaniers

Ou

Carré d'agneau rôti, jus au thym



Plateau de fromages frais et affinés



Délice de fraises et rhubarbe, glace au miel

Macaron framboise litchi

Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT  
*Philippe De Sibra*

## Menu Prestige

*Laurent Perrier rosé cuvée Alexandra 2004*

*ou Veuve Clicquot Ponsardin blanc 2008*

*410 € pour deux personnes*

Amuse-bouche



Carpaccio de langoustines, vinaigrette aux agrumes et caviar

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

Homard Breton en salade, truffe d'été et sorbet crustacés

Raviolis de foie gras et parmesan

Filet de turbot snacké, girolles et beurre de légumes

Langoustines poêlées à l'huile de noisette et fondue de tomates, épinards et

noisettes cazette



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de veau poêlé et petits légumes printaniers



Plateau de fromages frais et affinés



Délice de fraises et rhubarbe, glace au miel

Macaron framboise litchi

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 €
Raviolis de foie gras et parmesan	43 €
Salade de langoustines à l'huile d'olive du moulin de Callas	67 €
Homard Breton, truffe d'été, mesclun et sorbet crustacés	72 €

### Poissons

Filet de maigre poêlé, artichaut poivrade, févrette et jus de volaille	58 €
Homard Breton rôti dans sa carapace, huile d'herbes et jus de légumes	75 €
Filet de turbot snacké, girolles et beurre de légumes	63 €
Langoustines poêlées à l'huile de noisette, fondue de tomates, épinards et cazette	69 €

### Viandes

Ris de veau braisé et pousses d'épinards	59 €
Pigeonneau rôti, jeunes carottes et jus au Saint Julien rouge	59 €
Côte de veau poêlée aux petits légumes printaniers	68 €
Carré d'agneau rôti et jus au thym	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 63 €  
(sauf jours fériés)*

### Fromages

Plateau de fromages frais et affinés	18 €
Fromages blanc aux fines herbes	16 €
Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert	16 €

### Desserts

Délice de fraises et rhubarbe, glace au miel	18 €
Millefeuille à la vanille et sa glace minute	18 €
Ananas poché, vanille et pamplemousse rafraîchis au basilic	18 €
Baba au rhum, fruit de la passion et sorbet orange	18 €
Assiette de glaces et sorbets	18 €

### Pour accompagner vos desserts :

Le verre de :

Muscat du cap Corse Domaine Gentile 2018	23 €
Muscat domaine Fleck	20 €
Champagne brut	24 €
Champagne rosé	29 €