



LES GORGES DE PENNAFORT

Philippe Da Silva

La Carte et les Menus

De

Philippe Da Silva

By

Anthony Salliege

*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 Sibra

Menu Découverte 89 €

Bouchée de foie gras, gelée de figues



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



Rouget, jeunes légumes en vinaigrette, coulis de fenouil safrané et sorbet carotte



Raviolis de foie gras et parmesan



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de bar poêlé, sauce parfumée aux olives noires

Ou

Selle d'agneau rôtie au thym et petit légume farci



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 €

Bouchée de foie gras, gelée de figues

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



Homard et girolles en salade, vinaigrette cazette



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de Saint Pierre snacké, couteau, artichaut poivrade, jus de persil plat



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau rôti, purée truffée, 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 Da Silva

Menu Dégustation 170 € par personne

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Bouchée de foie gras, gelée de figes



Carpaccio de langoustines, vinaigrette aux agrumes et caviar

Thon mariné à l'huile de sésame et julienne de légumes croquants

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



Homard breton en salade, truffe d'été, girolles et cazette



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de Saint Pierre snacké, couteau, artichaut poivrade, jus de persil plat



Langoustines poêlées aux morilles



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de veau poêlé, courgette fleur bio au Saint Julien

Ou

Carré d'agneau rôti, jus au thym



Plateau de fromages frais et affinés



Déclinaison du citron, yuzu, citron vert, citron caviar

Mousse aux marrons et éclats de meringue

Figue du pays et crèmeux framboise

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT
Philippe Da Silva

Menu Prestige

Veuve Clicquot Ponsardin rosé 2008

ou Henri Giraud Ay Grand Cru

410 € pour deux personnes

Bouchée de foie gras, gelée de figues



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, girolles et cazette



Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de Saint Pierre snacké, couteau, artichaut poivrade, jus au persil plat



Langoustines poêlées aux morilles



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de veau poêlé, courgette fleur bio au Saint Julien



Plateau de fromages frais et affinés



Déclinaison du citron, yuzu, citron vert, citron caviar

Mousse aux marrons et éclats de meringue

Figue du pays et crèmeux framboise

Mignardises

Une eau minérale et deux cafés inclus



Carte

Entrées

Marbré de foie gras frais de canard, anguille fumée et caviar	47 €
Raviolis de foie gras et parmesan	43 €
Langoustines poêlées, jeunes légumes, fenouil safrané, sorbet carotte	67 €
Homard breton en salade, truffe d'été, girolles et cazette	72 €

Poissons

Filet de bar poêlé, sauce parfumée aux olives noires	58 €
Homard Breton rôti a cru dans sa carapace, huile d'herbes et petits légumes	75 €
Filet de Saint Pierre snacké, couteau, artichaut poivrade et jus de persil plat	63 €
Langoustines poêlées aux morilles	69 €

Viandes

Cœur de ris de veau braisé et pousses d'épinards	59 €
Pigeonneau rôti, purée truffée et jus au Saint Julien rouge	59 €
Côte de veau poêlée, courgette fleur et son jus	68 €
Carré d'agneau rôti, petit légume farci 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 et mois d'août)*

Fromages

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

Desserts

Déclinaison du citron, yuzu, citron vert, citron caviar	18 €
Poêlée de figues aux épices, glace au miel	18 €
Barre chocolatée, craquant blanc, glace riz au lait	18 €
Assiette de glaces et sorbets	18 €
Ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic	18 €

Pour accompagner vos desserts :

Le verre de :

Muscat du cap Corse Domaine Gentile 2019	23 €
Muscat domaine Fleck 2018	20 €
Champagne brut	25 €
Champagne rosé	29 €
Champagne blanc de blancs	32 €