



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 Silva*

## Menu 80 €

Amuse bouche



Carpaccio de betterave et glace avocat

Ou

Raviolis de foie gras et parmesan



Filet de pigeonneau, petits pois et asperges

Ou

Filet d'agneau rôti au jus



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



Carpaccio de tomate-ananas, courgette jaune et sorbet citron basilic

Ou

Œuf basse température et crème aux morilles

Ou

Raviolis de foie gras et parmesan



Saint-Pierre, poulpe de la méditerranée, sauce persil et olives

ou

Maigre, sauce à la myrte et cebette du jardin du chef



Granité citron vert et son sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau, petits pois et asperges

Ou

Ris de veau braisé au Porto



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 €

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

Amuse bouche



Carpaccio de tomate-ananas, courgette jaune et sorbet citron basilic

Œuf basse température et crème aux morilles

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

Raviolis de foie gras et parmesan

Saint-Pierre, poulpe de la méditerranée, sauce persil et olives

Langoustines aux girolles et fèves

Bar rôti aux artichauts



Granité citron vert et son sorbet aux airelles



Filet de pigeonneau, petits pois et asperges

Ou

Carré d'agneau rôti et petits légumes de Monsieur Auda

Ou

Ris de veau braisé au Porto



Plateau de fromages frais et affinés



Ananas poché, cardamome et pamplemousse rafraîchis au basilic

Millefeuille à la vanille et sa glace minute

Feuillantine aux deux chocolats

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT  
*Philippe de Sibra*

## Menu Prestige

Champagne Bollinger, grande année  
2004 blanc

370 € pour deux personnes

Amuse bouche



Carpaccio de tomate-ananas, courgette jaune et sorbet citron basilic

Œuf basse température et crème aux morilles

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

Raviolis de foie gras et parmesan

Saint-Pierre, poulpe de la méditerranée, sauce persil et olives

Langoustines aux girolles et fèves



Granité citron vert et sorbet aux airelles



Filet de veau aux légumes de Monsieur Auda



Ananas poché, vanille et pamplemousse rafraîchis au basilic

Millefeuille à la vanille et sa glace minute

Feuillantine aux deux chocolats

Mignardises

Une eau minérale et deux cafés inclus



LES GORGES DE PENNAFORT

*Philippe Da Silva*

## Carte

### Entrées

Terrine de foie gras frais de canard	45 €
Salade de homard aux tomates confites	70 €
Raviolis de foie gras et parmesan	41 €
Salade de langoustines à l'huile d'olive du moulin de Callas	65 €
Carpaccio de langoustines au caviar	55 €

### Poissons

Langoustines poêlées aux girolles et fèves	59 €
Bar poêlé aux artichauts	59 €
Homard Breton rôti aux champignons et asperges	71 €
Saint-Pierre, poulpe de la méditerranée, sauce persil et olives	53 €

### Vianades

Ris de veau braisé au Porto et pousses d'épinards	59 €
Carré d'agneau rôti au jus, thym et légumes	61 €
Pigeonneau rôti, petits pois et asperges	57 €
Côte de veau poêlée aux légumes de Monsieur Auda	65 €

*Le Chef vous propose également ses menus à 80€  
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 (57 €)*

Plateau de fromages frais et affinés	16 €
Fromages blanc aux fines herbes	14 €
Feuilleté de poires à la fourme d'Ambert	14 €

### *Desserts*

Palet chocolat au lait Jivara et passion	16.50 €
Bâtonnet fraise sur son pain de Gènes pistache et son sorbet fraise	16.50 €
Millefeuille à la vanille et sa glace minute	16.50 €
Ananas poché, vanille et pamplemousse rafraîchis au basilic	16.50 €
Cassolette de fruits rouges	16.50 €

*Pour accompagner vos desserts :*

Le verre de :

Cadillac	15 €
Porto Taylor 10 ans	18 €
Champagne brut	20 €
Champagne rosé	25 €