



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Salliège

La Carte et les Menus

« Anthony Salliège a accompagné près de dix ans Philippe Da Silva, tant en second que chef exécutif. Il assure la continuité fidèle des plats emblématiques de la Maison, et l'avenir d'une cuisine précise, généreuse, propre à l'image de l'Hostellerie de Pennafort »



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

Menu Découverte

Amuse bouche :

Thon, mariné à la Bergamote
Artichaut bio de Monsieur Orso, cru, cuit, glacé

BOUR

Escargots de la ferme l'Espigaou à Callas,
Ail des ours, blettes, condiment acidulé

Raviolis de foie gras
Parmesan, huile d'olive de Callas

Granité citron vert
Sorbet fleur de thym

Rouget et asperges vertes du Domaine saint Vincent
Jus de poivrons doux

Ou

Duo de lapin et langoustine,
Carottes, fèves et kumquat

Plateau de fromages frais et affinés

Ou

Tomme de chèvre fleur de la Pastourelle,
Crème brûlée au miel de romarin

Desserts du chef
Mignardises

95 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Salliège

Menu Gourmand

Amuse bouche :

Thon, mariné à la Bergamote

Artichaut bio de Monsieur Orso, cru, cuit, glacé

🍷

Ombre Chevalier,

Asperges blanches, rhubarbe du Domaine de la Source

Raviolis de foie gras

Parmesan et huile d'olive de Callas

Maigre Label Rouge de Corse,

Morilles et petits pois

Granité citron vert

Sorbet fleur de thym

Carré d'agneau rôti, l'épaule braisée

et légumes de Provence

Ou

Ris de veau braisé au Saint Julien

🍷

Plateau de fromages frais et affinés

Ou

Tomme de chèvre fleur de la Pastourelle,

Crème brûlée au miel de romarin

🍷

Desserts du chef

Mignardises

115 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

Menu Dégustation

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Amuse bouche :

Thon, mariné à la Bergamote

Artichaut bio de Monsieur Orso, cru, cuit, glacé

50GR

*Ombre Chevalier et caviar,
Asperges blanches, rhubarbe du Domaine de la Source*

*Raviolis de foie gras
Parmesan et huile d'olive de Callas*

*Maigre Label Rouge de Corse,
Morilles et petits pois*

*Homard bleu,
Asperge verte et Pistaches de Sicile*

*Granité citron vert
Sorbet fleur de thym*

*Pigeonneau rôti,
Mini betterave, jus au café*

*Plateau de fromages frais et affinés
Ou
Tomme de chèvre fleur de la Pastourelle,
Crème brûlée au miel de romarin*

*Desserts du chef
Mignardises*

180 € par personne



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Salliège

Menu Prestige

Veuve Clicquot blanc 2015 ou Laurent Perrier rosé

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Amuse bouche :

Thon, mariné à la Bergamote

SOUS

Omble Chevalier et caviar,

Asperges blanches, rhubarbe du Domaine de la Source

Raviolis de foie gras

Parmesan et huile d'olive de Callas

Maigre Label Rouge de Corse,

Morilles et petits pois

Homard bleu,

Asperge verte et Pistaches de Sicile

Granité citron vert

Sorbet fleur de thym

Pigeonneau rôti,

Mini betterave, jus au café

Plateau de fromages frais et affinés

Ou

Tomme de chèvre fleur de la Pastourelle,

Crème brûlée au miel de romarin

Desserts du chef

Mignardises

1 bouteille d'eau minérale et 2 boissons chaudes (inclus)

450 € pour 2 personnes

Carte

Entrées

| | |
|--|------|
| <i>Raviolis de foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas</i> | 50 € |
| <i>Escargots de la ferme l'Espigaou à Callas, ail des ours, Blettes, condiment acidulé</i> | 48 € |
| <i>Ombre Chevalier, asperges blanches, rhubarbe du Domaine de la Source</i> | 56 € |

Poissons

| | |
|---|------|
| <i>Rouget et asperges vertes du Domaine saint Vincent, Jus de poivrons doux</i> | 61 € |
| <i>Maigre Label rouge de Corse, morilles et petit pois</i> | 65€ |
| <i>Homard bleu, asperge verte et pistaches de Sicile</i> | 72 € |

Viandes

| | |
|---|------|
| <i>Duo de lapin et langoustine, carottes, fèves et kumquat</i> | 61 € |
| <i>Carré d'agneau rôti, l'épaule braisée et légumes de Provence</i> | 65 € |
| <i>Ris de veau braisé au Saint Julien</i> | 66 € |
| <i>Pigeonneau rôti, mini betterave, jus au café</i> | 63 € |

*Le Chef vous propose également
Un menu du marché communiqué de bouche à oreille, du mercredi au
vendredi, au déjeuner 75 € (sauf jours fériés et au mois de juillet et
mois d'août)*

Fromages

| | |
|---|-------------|
| <i>Plateau de fromages frais et affinés</i> | <i>18 €</i> |
| <i>Tomme de chèvre fleur de la Pastourelle, crème brûlée au miel de romarin</i> | <i>18 €</i> |

Desserts

| | |
|--|-------------|
| <i>Chocolat Manjarí 64% Maison Valrhona, noisette du Piémont et Yuzu</i> | <i>18 €</i> |
| <i>Fraises du Pays Varois et mélisse</i> | <i>18 €</i> |
| <i>Rhubarbe, Hibiscus et vanille bio de Madagascar</i> | <i>18 €</i> |
| <i>Assiette de glaces et sorbets</i> | <i>18 €</i> |

Pour accompagner vos desserts :

Le verre de :

| | |
|------------------------------------|-------------|
| <i>Muscat de Beaumes de Venise</i> | <i>14 €</i> |
| <i>Champagne brut</i> | <i>20 €</i> |
| <i>Champagne rosé</i> | <i>25 €</i> |
| <i>Champagne blanc de blancs</i> | <i>22 €</i> |

NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES ET FOURNISSEURS DE GOUT

« Sans les produits on n'est rien »

Nos principaux partenaires et fournisseurs de goûts sont recherchés en proximité, s'inscrivant ainsi dans le respect de l'environnement et la réduction du temps de transport.

COTE FLEURS

| | | |
|--------------|--------|--------------|
| LA ROSE D'OR | fleurs | 83490 Le Muy |
|--------------|--------|--------------|

COTE TERRE :

| | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| MAISON ROUGIER | foie gras | |
| CAZETTE | noisette poudre | 58230 Pougues les eaux |
| CEARD | farine | 05200 St André d'Embrun |
| DELICE DE MELIE | charcuterie | 83310 Cogolin |
| DOMAINE DU JASSON | agrumes | 83250 La Londe les Maures |
| ORSO Jean-Charles | légumes bio | 06150 Cannes |
| SAS HUGOU DUMAS | truffes/champignons | 83170 Rougiers |
| SOURCE AUX FRUITS | fruits rouges | 83490 Le Muy |
| VALRHONA | chocolat | 26600 Tain l'Hermitage |
| VAL D'ARGENS | épinard, mesclun | 83480 Puget sur Argens |
| FERME L'ESPIGAOU | escargots | 83830 Callas |
| LES 4 LUNES | safran | 83830 Callas |
| LA POISSONNERIE | poissons | 84480 Puget sur Argens |
| LES GAILLARDISES | | |
| DE L'UBAYE | confitures | 04400 Bayasse |
| DOMAINE SAINT VINCENT | Asperges | 13370 Mallemort |
| DOMAINE DE LA SOURCE | Rhubarbe | 80135 Saint Riquier |

LES PATURAGES :

| | | |
|------------------------|--------------------|----------------------|
| FROMAGERIE PASTOURELLE | | 83300 Château double |
| ODILE CHEVRERIE | fromage de chèvres | 83830 Callas |

HUILE D'OLIVE ET CONDIMENTS :

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---------------------------|
| DOMAINE DU JASSON | agrumes | 83250 La Londe les Maures |
| MOULIN DE CALLAS | huile d'olive | 83830 Callas |
| VINAIGRERIE CLOS ST ANTOINE | | 83830 Callas |
| CHATEAU SAINT JULIEN | huile d'olive et amandes | 83170 La Celle |
| LAPIERRE | miel | 83830 Callas |