



LES GORGES DE PENNAFORT

Groupe Garrassin

*La Carte et les Menus*

*Par*

*Anthony Salliège*

*« 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

Groupe Garrassin

## Menu Découverte 89 €

Bouchée de foie gras



Carpaccio de Saint-Jacques, avocat et pomme Granny Smith



Fricassée d'escargots de Callas, œuf poché, réduction de vin rouge



Raviolis de foie gras et parmesan



Granité champagne



Tournedos de lapereau rôti, foie gras poêlé, jus au romarin

Ou

Filet de cabillaud Skrei snacké, sucrose braisée, salsifis et jus d'oignons caramélisés



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

Groupe Garrassin

## Menu Gourmand 99 €

Bouchée de foie gras



Carpaccio de Saint-Jacques, avocat et pomme Granny Smith



Asperges vertes de Roques Hautes, langoustines snackées, beurre de Kalamansi



Raviolis de foie gras et parmesan



Loup saisi sur sa peau, petit épeautre et sauce au safran de Callas



Granité champagne



Carré d'agneau rôti et jus au thym

Ou

Cœur de ris de veau braisé, jus au Saint Julien



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

Groupe Garrassin

# Menu Dégustation 170 € par personne

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

Bouchée de foie gras



Noix de Saint-Jacques Normande et truffe Mélanosporum



Langoustines au curry et légumes snackés



Homard en bouillon de gingembre et citronnelle



Asperges vertes de Roques Hautes, caviar Calvicius et beurre Kalamansi



Raviolis de foie gras et parmesan



Loup saisi sur sa peau, petit épeautre et sauce au safran de Callas



Foie gras de canard poêlé, poché au vin rouge et poivre de cassis



Granité champagne



Filet de bœuf en habit vert, pâtes en nid d'abeille, sauce Périgueux



Plateau de fromages frais et affinés



Surprise aux fruits exotiques, sorbet passion

Clémentine givrée

Dés au chocolat Gianduja

Mignardises



LES GORGES DE PENNAFORT

Groupe Garrassin

# Menu Prestige

*Ruinart blanc 2011*

*ou Veuve Clicquot Ponsardin rosé 2008*

*430 € pour deux personnes*



Bouchée de foie gras



Noix de Saint-Jacques Normande et truffe Mélanosporum



Langoustines au curry et légumes snackés



Homard en bouillon de gingembre et citronnelle



Asperges vertes de Roques Hautes, caviar Calvicius et beurre Kalamansi



Raviolis de foie gras et parmesan



Loup saisi sur sa peau, petit épeautre et sauce au safran de Callas



Granité champagne



Filet de bœuf en habit vert, pâtes en nid d'abeille, sauce Périgueux



Surprise aux fruits exotiques, sorbet passion

Clémentine givrée

Dés au chocolat Gianduja

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 €
Asperges vertes de Roque Hautes, beurre de truffe Mélanosporum	52 €
Noix de Saint Jacques snackées, roquette et beurre Kalamansi	58 €

## Poissons

Loup saisi sur sa peau, petit épeautre et sauce au safran de Callas	61 €
Filet de cabillaud skrei poêlé, sucrine braisée, salsifis et jus d'oignons caramélisés	58 €
Homard en bouillon de gingembre et citronnelle	65 €
Langoustines poêlées, légumes snackés et curry vert	63 €

## Viandes

Cœur de ris de veau braisé, jus au Saint Julien	59 €
Carré d'agneau rôti, jus au thym	65 €
Filet de bœuf en habit vert, pâtes en nid d'abeille, sauce Périgeux	63 €
Tournedos de lapereau rôti, foie gras poêlé, jus au romarin	58 €

## *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 mercredi au vendredi, au déjeuner 68 €  
(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

Surprise aux fruits exotiques et sorbet passion	18 €
Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier	18 €
Cube chocolat Gianduja, crème praliné, sorbet cacao	18 €
Assiette de glaces et sorbets	18 €
Variation autour de l'ananas	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 €

## 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

AZ FLEURS	fleurs	06296 Nice
-----------	--------	------------

### COTE TERRE :

ANDIGNAC	foie gras	40360 Castelnau
STE BORDES	olives	83181 Six Fours
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

### LES PATURAGES :

FROMAGERIE PASTOURELLE		83300 Château double
------------------------	--	----------------------

### 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

