



LES GORGES DE PENNAFORT

La Carte et les Menus

« La balade débute au bord de l'Endre, la rivière qui creuse les gorges de Pennafort.
Nos chefs Anthony Salliège et Julien Lépine
subliment les trésors des producteurs locaux.
De la terre à la mer, laissez-vous emporter par un voyage inédit
aux senteurs et saveurs délicates. »



LES GORGES DE PENNAFORT

Au bord de L'Endre

Amuse-bouche :

Velouté de topinambour,

Aux chanterelles et amandes grillées, nuage de lait infusé à l'huile d'olive de Saint Julien

L'huître de Tamaris,

Palet frit de tête de porc, poireaux aux algues, sauce Vermouth



Escargots bio de Callas et cuisses de grenouilles,

Crème de panais et jus de poulet

Ravioles façon Philippe Da Silva

Foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas



Loup de Méditerranée juste doré

Légumes acidulés, sauce épicée douce et yuzu

OU

Le mouflon du Domaine de Cuiros en deux cuissons,

Tian de céleri et coing, sauce au genièvre



Fromage de brebis de la Pastourelle,

Pecorino aux truffes

OU

Sélection de fromages



Dessert du chef

Mignardises

95 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Balade Sensorielle

Amuse-bouche :

Velouté de topinambour,

Aux chanterelles et amandes grillées, nuage de lait infusé à l'huile d'olive de Saint Julien

L'huître de Tamaris,

Palet frit de tête de porc, poireaux aux algues, sauce Vermouth



Noix de Saint-Jacques Normande,

Déclinaison de courges, sauce corail d'oursins

Ravioles façon Philippe Da Silva

Foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas

Denti de méditerranée poêlé

Cèpes, sauce raifort

Granité citron, sorbet absinthe du Château Saint Martin



Perdreau rôti

Carottes et salsifis, jus à la réglisse

OU

L'agneau en deux cuissons,

Braisé et rôti au thym



Fromage de brebis de la Pastourelle,

Pecorino aux truffes

OU

Sélection de fromages



Dessert du chef

Mignardises

115 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Trésors des Gorges

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Amuse-bouche :

Velouté de topinambour,

Aux chanterelles et amandes grillées, nuage de lait infusé à l'huile d'olive de Saint Julien

L'huître de Tamaris,

Palet frit de tête de porc, poireaux aux algues, sauce Vermouth



Noix de Saint-Jacques Normande et caviar,

Déclinaison de courges, sauce corail d'oursins

Ravioles façon Philippe Da Silva

Foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas

Denti de méditerranée poêlé

Cèpes, sauce raifort

Langoustines snackées,

Jambon ibérique et champignons

Granité citron, sorbet absinthe du Château Saint Martin



Filet de chevreuil

Endives et marrons, sauce poivrade

OU

Noix de ris de veau braisé au Saint Julien



Fromage de brebis de la Pastourelle,

Pecorino aux truffes

OU

Sélection de fromages



Dessert du chef

Mignardises

180 € par personne



Trésors des Gorges au champagne

450 € pour 2 personnes avec une bouteille de champagne, eau minérale et boissons chaudes

Carte

Entrées

Ravioles façon Philippe da Silva, foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas	50 €
Escargots bio de Callas et cuisses de grenouilles, crème de panais et jus de poulet	48 €
Noix de Saint-Jacques Normande et caviar, déclinaison de courges, sauce corail d'oursins	54 €

Poissons

Langoustines snackées, jambon ibérique et champignons	66 €
Loup de Tamaris juste doré, Légumes acidulés, sauce épicée douce et yuzu	61 €
Denti de méditerranée poêlé, Cèpes, sauce raifort	65 €

Viandes

Carré d'agneau, braisé et rôti au thym	65 €
Noix de ris de veau braisé au Saint Julien	66 €
Filet de chevreuil, Endives et marrons, sauce poivrade	66 €
Perdreau rôti, Carottes et salsifis, jus à la réglisse	62 €
Lièvre à la Royale	65 €
Le mouflon en deux cuissons, Tian de céleri et coing, sauce au genièvre	60 €

**Les chefs vous proposent 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

Fromage de brebis de la Pastourelle, Pecorino aux truffes	18 €
Sélection de fromages	18 €

Desserts

La pomme confite à l'huile d'olive et safran, sorbet pomme au four	18 €
Le chocolat en croustillant, caramel au beurre salé, émulsion gruée de cacao et glace chocolat	18 €
La poire, crème légère praliné noix de pécan, tuile à l'orange, glace curry vin jaune	18 €
Assiette de glaces et sorbets	18 €

Pour accompagner vos desserts

Le verre de :

Muscat de Beaumes de Venise	14 €
Champagne brut	20 €
Champagne rosé	25 €
Champagne blanc de blancs	22 €

NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES ET FOURNISSEURS DE GOÛTS

« *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.

CÔTÉ FLEURS

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

CÔTÉ TERRE

MAISON ROUGIER	foie gras	
CAZETTE	noisette poudre	58230 Pougues les eaux
CEARD	farine	05200 St André d'Embrun
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
DOMAINE DE CUIROS	Mouflon	83840 Comps-sur-Artuby

LES PÂTURAGES

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
LAPIERE	miel	83830 Callas