



# 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 saveurs et senteurs délicates. »



LES GORGES DE PENNAFORT

## Au bord de L'Endre

**Amuses bouches :**  
**Noix de Saint-Jacques Normandes,**  
**Hibiscus, sorbet oursin**

**Chou-fleur dans tous ses états,**  
**Crèmeux, pickles, râpé, cuit, cru et amandes de la Bastide Saint Julien**



**Bonbons d'escargots bio de Callas,**  
**Blettes, champignons et persil plat**

**Ravioles façon Philippe Da Silva**  
**Foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas**



**Granité citron vert, sorbet Féijoa**



**Mérou, snacké, fumé**  
**Croûte de sardines, endive à l'orange et jus d'arêtes**  
**OU**

**Pintade fermière de Vidauban en deux cuissons,**  
**Palet végétal à l'ail des ours et cédrat**



**Siphon à la Tome de vache de Cotignac,**  
**Crosnes en vinaigrette truffée**



**Crèmeux aux agrumes, ail noir et glace à l'huile d'olive**  
**Mignardises**

**95 €**



LES GORGES DE PENNAFORT

## Balade Sensorielle

**Amuses bouches :**

**Noix de Saint-Jacques Normandes,  
Hibiscus, sorbet oursin**

**Chou-fleur dans tous ses états,  
Crèmeux, pickles, râpé, cuit, cru et amandes de la Bastide Saint Julien**



**Langoustines snackées,  
Riz au lait citronnelle, gingembre**

**Ravioles façon Philippe Da Silva  
Foie gras, parmesan et huile d'olive de Callas**

**Aiguillette de Saint-Pierre dorée  
Choux de Bruxelles au Calamansi, Hollandaise épicée**

**Granité citron vert, sorbet Féijoa**



**Suprême de pigeon rôti, caillette, jus au Château Saint Julien**



**Siphon à la Tome de vache de Cotignac,  
Crosnes en vinaigrette truffée**

**Ou**

**Plateau de fromages frais et affinés**



**Crèmeux aux agrumes, ail noir et glace à l'huile d'olive  
Mignardises**

**115 €**



LES GORGES DE PENNAFORT

## Trésors des Gorges

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

**Amuses bouches :**

**Noix de Saint-Jacques Normande, caviar  
Hibiscus, sorbet oursin**

**Chou-fleur dans tous ses états,  
Crèmeux, pickles, râpé, cuit, cru et amandes de la Bastide Saint Julien**



**Langoustines snackées,  
Riz au lait citronnelle, gingembre**

**Ravioles façon Philippe Da Silva  
Foie gras, truffe Melanosporum, parmesan et huile d'olive de Callas**

**Aiguillette de Saint-Pierre dorée,  
Choux de Bruxelles au Calamansi, Hollandaise épicée**

**Homard Breton,  
Oignons confits, olives et anchois**

**Granité citron vert, sorbet Féijoa**



**Filet mignon de veau en croûte  
Betteraves confites**



**Siphon à la Tome de vache de Cotignac,  
Crosnes en vinaigrette truffée**



**Cannelloni mangue, ananas, sorbet passion, gingembre  
Mignardises**

**180 € par personne**



**Trésors des Gorges au champagne**

450 € pour 2 personnes avec une bouteille de Champagne Henriot L'Inattendue 2016  
ou Champagne Ruinart rosé, 1 eau minérale et 2 boissons chaudes

# Carte

## Entrées

Ravioles façon Philippe da Silva, foie gras, truffe Mélanosporum, parmesan et huile d'olive de Callas	50 €
Bonbons d'escargots bio de Callas, blettes, champignons et persil plat	48 €
Langoustines snackées, riz au lait citronnelle, gingembre	62 €

## Poissons

Mérou snacké, fumé, croûte de sardines, endive à l'orange et jus d'arêtes	61 €
Aiguillette de Saint-Pierre dorée, choux de Bruxelles au Calamansi, Hollandaise épicée	64 €
Homard Breton, oignons confits, olives et anchois	75 €

## Viandes

Pintade fermière de Vidauban en deux cuissons, palet végétal à l'ail des ours et cédrat	60 €
Filet de mignon de veau en croûte et betteraves confites	65 €
Suprême de pigeon rôti, caillette, jus au Château Saint Julien	62 €

**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

Siphon a la Tome de vache de Cotignac, crosne en vinaigrette truffée	18 €
Plateau de fromage frais et affinés	18 €

## Desserts

Cannelloni mangue, ananas, sorbet passion, gingembre	18 €
Duo chocolat, café, sorbet cacao	18 €
Crèmeux aux agrumes, ail noir et glace à l'huile d'olive	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 ou Extra Brut	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
SAS HUGOU DUMAS	truffes/champignons	83170 Rougiers
VALRHONA	chocolat	26600 Tain l'Hermitage
VAL D'ARGENS	épinard, mesclun	83480 Puget sur Argens
FERME L'ESPIGAOU	escargots	83830 Callas
LES GAILLARDISES DE L'UBAYE	confitures	04400 Bayasse
LA POULARDIERE	Pintade	83 550 Vidauban

## CÔTE MER

LA POISSONNERIE	poissons	84480 Puget sur Argens
OLIVIER BARDOUX	poissons	83700 Saint Raphaël

## LES PÂTURAGES

FROMAGERIE PASTOURELLE	brebis, vache, chèvre	83300 Château double
ODILE CHEVRERIE	fromage de chèvre	83830 Callas
FERME DU BESSILLON	tome de vache, chèvre	83 570 Cotignac

## HUILE D'OLIVE ET CONDIMENTS

MOULIN DE CALLAS	huile d'olive	83830 Callas
CHATEAU SAINT JULIEN	huile d'olive et amandes	83170 La Celle
MIELLERIE MANDARD	miel	83300 Draguignan
MAISON OUDARD	pain au levain	83830 Figanières
BIO D'OLIVIER	ail noir	83130 La Garde