



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

La Carte et les Menus

« Anthony Sallière 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

Tomate de Monsieur Orso, sorbet basilic

✦

Bonbons d'escargots,

Blettes, condiment acidulé et persil plat

Raviolis de foie gras

Parmesan, huile d'olive de Callas

Granité citron vert

Sorbet marjolaine

Ombrine poêlée,

Jus de poissons de roche anisé, fenouil, citron et olives

Ou

Pigeonneau rôti,

Groseilles, pommes grenailles et girolles

✦

Tomme de chèvre fleur de la Pastourelle,

Crème brûlée au miel de romarin

Ou

Sélection de fromages de la Pastourelle,

Salade et vinaigrette noisette

Desserts du chef

Mignardises

95 €



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Salliege

Menu Gourmand

Amuse bouche :

*Thon, mariné à la Bergamote
Tomate de Monsieur Orso, sorbet basilic*



*Homard Breton,
Cerise et capucine*

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

*Turbot rôti
Artichaut poivrade, sauce Banuyls*

*Granité citron vert
Sorbet marjolaine*

*L'agneau en deux cuissons
Braisé et rôti au thym*

Ou

*Filet de veau et ris de veau braisé au St Julien,
Et courgette fleur*



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

Ou

*Sélection de fromages de la Pastourelle,
Salade et vinaigrette noisette*



*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

Tomate de Monsieur Orso, sorbet basilic

ENCOR

Homard Breton, Caviar,

Cerise et capucine

Raviolis de foie gras

Parmesan et huile d'olive de Callas

Turbot rôti

Artichaut poivrade, sauce Banuyls

Langoustines snackées,

Jus au Calamansi

Granité citron vert

Sorbet marjolaine

Filet de bœuf Salers

Navets et rhubarbe

ENCOR

Tomme de chèvre fleur de la Pastourelle,

Crème brûlée au miel de romarin

Ou

Sélection de fromages de la Pastourelle,

Salade et vinaigrette noisette

ENCOR

Desserts du chef

Mignardises

180 € par personne



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

Menu Prestige

*Champagne Ruinart blanc 2016 ou
Champagne Billecart Salmon rosé*
Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Amuse bouche :

Thon, mariné à la Bergamote
✦✦✦

*Homard Breton, Caviar,
Cerise et capucine*

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

Turbot rôti
Artichaut poivrade, sauce Banuyls

Langoustines snackées,
Jus au Calamansi

Granité citron vert
Sorbet marjolaine

Filet de bœuf Salers
Navets et rhubarbe

✦✦✦

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

Ou

Sélection de fromages de la Pastourelle,
Salade et vinaigrette noisette

✦✦✦

Desserts du chef et ses 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>Bonbons d'Escargots, blettes, condiment acidulé et persil plat</i>	48 €
<i>Homard Breton, caviar, cerise et capucine</i>	72 €

Poissons

<i>Ombrine poêlée, jus de poissons de roche anisé, fenouil, citron et olives</i>	61 €
<i>Turbot rôti, artichaut poivrade, sauce Banuyls</i>	65 €
<i>Langoustines snackées jus au Calamensi</i>	69 €

Viandes

<i>L'agneau en deux cuissons, braisé et rôti au thym</i>	65 €
<i>Filet de veau et Ris de veau braisé au Saint Julien, courgette fleur</i>	66 €
<i>Pigeonneau rôti, groseilles, pommes grenailles et giroles</i>	63 €
<i>Filet de bœuf Salers, navets et rhubarbe</i>	65 €

*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

Tomme de chèvre fleur de la Pastourelle, crème brûlée au miel de romarin 18 €
Sélection de fromages de la Pastourelle, Salade et vinaigrette noisette 18 €

Desserts

Chocolat Manjarí 64% Maison Valrhona, noisette du Piémont et Yuzu 18 €
Framboises de la source aux fruits et verveine 18 €
Abricot et Romarin de notre jardin 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 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
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