

La Table De Florence 2000/2018
Bienvenue chez nous à Seignosse Le Penon.

*La chef Florence vous propose son fait maison,
De l'amuse bouche au dessert (excepté *), changeant au grè des
saisons.*

*Canards en provenance de « La Ferme Darrigade » de Soustons ,
les viandes rouges sont originaires « Union Européenne »*

*N'hésitez pas à nous contacter pour vos menus d'exception.
A vos allergies alimentaires nous ferons attention.*

*Fermetures hebdomadaires: **Dimanche Soir/Mardi/Mercredi***

Nous vous souhaitons un bon appétit et vous remercions.

Tel:05-58-43-13-61

www.restaurant-table-florence.fr



**Formules déjeuner au gré du marché le midi uniquement hors
dimanche et jours fèriés.**
Sur ardoise

<u>Plat du jour</u>	<u>10,90€</u>
<u>Entrée/Plat ou Plat/Dessert</u>	<u>13,90€</u>
<u>Entrée/Plat/Dessert</u>	<u>16,90€</u>

En attente ou avec votre Apéritif

6 huîtres spéciales Marennes n°3	11€
Assortiment de charcuteries Ibériques	8€
Crevettes 40/60, mayonnaise maison.	7,50€
Puntillas (petits encornets farinés et frits), mayonnaise maison.	10€
Pâté à l'ancienne (Lartigue & Fils).	10€
Graisserons à l'ancienne (Lartigue & Fils).	10€
Jambon Ibérique les 100Gr.	18€

ENTREES

Os à moelle rôtis au four, fleur de sel tomates et herbes, petits pains * tièdes.

12€

Pleurottes sautées, girolles de tête de moine, tartine sandinave*

11€

Saumon Gravlax (maison) crème fouettée citronnée

12€

POISSONS

Dos de Maigre, croûte au sésame et citron confit
purée de carottes crémée

23€

Dos de Cabillaud, façon Fish and Chips, crème de
petits pois maraîchers

23€

Pavé de Truite du Pays Basque, potimarron rôti,
crème au Vermouth, coquillages

22€

VIANDES

Burger feuilleté*, steak haché façon bouchère (FR), confit* de piment
d'Espelette et piquillos, escalope de foie gras (ROUGIE),
Scarmozza fumée* , salade d'herbes.
Accompagné de frites maison.

23€

Souris d'Agneau, betternut confit aux épices orientales

21€

Carré de Porc Ibérique , cuisson basse température
panais en 2 façons

23€

POUR 2 PERSONNES

Merlu de ligne à l'Espagnole, d'environ 1kg (Côte Basque),
écrasé de pommes de terre , tombée d'épinards frais.

47€

Côte de Boeuf maturée (FR) d'environ 1kg accompagnée de frites maison,
d'un os à moelle rôti et d'ail rose.

52€

MENU ENFANT Petit 9€ / Moyen 13€

Viande ou Poisson,
frites ou écrasé de pommes de terre.
Cornet Kinder Bueno ou crêpes

DESSERTS

Assiette de fromages Affinés, AOP et Fermiers , confiture artisanale du
moment,sélection d'un MOF chef affineur.

10€

Thé « Whittington » et ses gourmandises.

10€

Café Kaffa 100% Arabica et ses gourmandises.

9€

Tartelette* tout pistache.

10€

Fondant au chocolat noir et son cœur coulant.

9€

Comme une Pavlova.

8€

Figues en 2 façons, crème patissière Verveine/Citron,
mousse mascarpone, brisures de speculoos

9€