

•••• **la table**
des Corderies

Nous nous attachons à cuisiner, à mijoter, à sélectionner des produits de qualité et sommes engagés dans une démarche responsable.

Nous vous invitons à une balade culinaire au rythme de ce que la nature nous apporte.

la table



Le menu Jeune Gastronomes (max 12ans)

30€



Venez profiter d'un moment hors du temps à notre bar.



Nos entrées

Carpaccio d'omble chevalier   Concombre en deux façons	18€
Œuf parfait    Espuma d'oignons de Roscoff AOP	16€

Nos plats

Pêche selon arrivage  S02   Carotte en deux façons, beurre blanc yuzu	36€
Volaille de Licques AOC   Asperge, champignon	37€

Les fromages & nos desserts

Les Fromages de notre région  ••••	16€
Duo d'oranges    Crèmeux cannelle, mousse & sorbet orange sanguine	18€
Grain de café     Dacquoise spéculoos, ganache café, crèmeux chocolat & glace café	18€

Contient du gluten  des œufs  du poisson  des arachides  du lait  de la moutarde  des fruits à coques 
du soja  du celeri  des sulfites **S02** fruits de la mer  sésame 

•••• **la table**
des Corderies

We strive to cook, simmer, select quality products and are committed to a responsible approach.

We invite you to a culinary walk to the rhythm of what nature brings us.

la table



Young gourmet menu

30€



Come and enjoy a moment out of time at our bar.

