

••••

# 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*

|   |            |
|---|------------|
| <b>Carpaccio d'omble chevalier</b>  <br>Concombre en deux façons  | <b>18€</b> |
| <b>Œuf parfait</b>   <br>Espuma d'oignons de Roscoff AOP | <b>16€</b> |

*Nos plats*

|   |            |
|---|------------|
| <b>Pêche selon arrivage</b>  <b>S02</b>  <br>Carotte en deux façons, beurre blanc yuzu | <b>36€</b> |
| <b>Volaille de Licques AOC</b>  <br>Asperge, champignon   | <b>37€</b> |

*Les fromages & nos desserts*

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

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.*

