

••••

# 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.*








# •••• la table des Corderies














## Nos entrées

- Sablé amande**    14€  
Crème de fromage frais & légumes bio de saison
- Velouté de carottes bio, épicé & froid**   16€  
Œuf fermier mollet
- Tartare de poisson, pêche selon arrivage**  16€  
Citron en gelée, huile d'olive bio, sauge de notre jardin

## Nos plats

- Pêche selon arrivage**  **S02** 36€  
Quinoa bio aux herbes de notre jardin & ses légumes
- Ballotine de poulet des Hauts-de-France**   **S02** 37€  
Mariné au citron, gingembre et curcuma & sa purée de céleri à la pistache, jus demi-glace
- Bœuf**   **S02** 36€  
Purée de pommes de terre bio de la Baie, sauce Tonkatsu

## Les fromages & nos desserts

- Les Fromages de notre région**  16€
- 
- Citron**     16€  
& son sablé croquant
- L'Abricot**     16€  
Espuma romarin & glace lait d'amande
- Cabosse chocolat**     18€  
Crèmeux quatre épices & glace sept poivres

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

•••• 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.*

