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 Gastronome (max 12ans) 30€

• • • •

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

la table des Corderies

Nos entrées

Carpaccio d'omble chevalier — 18€
Concombre en deux façons

Œuf parfait — 16€
Espuma d'oignons de Roscoff AOP

Nos plats

Pêche selon arrivage S02 — 36€
Carotte en deux façons, beurre blanc yuzu

Volaille de Licques AOC — 37€
Asperge, champignon

Les fromages & nos desserts

Les Fromages de notre région — 16€

• • • •

Duo d'oranges — 18€
Crémeux cannelle, mousse & sorbet orange sanguine

Cabosse chocolat — 18€
Crémeux 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 celeri des sulfites S02 fruits de la mer sésame

Prix nets TTC, service compris. Viandes d'origine France.

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.

Prix nets TTC, service compris. Viandes d'origine France.