

• • • •

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



la formule déjeuner 35€

(en semaine, hors jours fériés)

plat du jour • dessert en suggestion

le menu Corderies 65€

une entrée • un plat • sélection de fromages ou dessert

le menu Jeune Gastronomes (max 12ans) 30€



Avant votre repas, venez profiter d'un moment hors du temps à notre bar vue sur baie.



Les entrées

- **La Courgette**
Carpaccio de courgette, Bray au lin, fleurs et saveurs d'Asie 16€
- **Les Moules**
Moules et herbes de la Baie fumées au thym 18€
- **La Sébaste Boulonnaise**
Ceviche de dorade Sébaste aux fruits rouges 18€

Les plats

- **La Pêche de nos côtes**
Poisson de la pêche selon l'inspiration du chef 39€
- **La Lotte**
Médaille de Lotte à la plancha en huile de café et curry 39€
- **Le Bœuf et Le Homard**
Filet de bœuf Hauts de France et Homard, jus de bœuf et bisque 39€
- **La Volaille**
Poulet jaune de chez Hocquet, légumes de saison 39€

Les fromages & desserts

- **Les Fromages de la région** 16€
- **Le Chocolat**
Inspiration façon Opéra à la pistache 14€
- **Le Citron**
Mousse citron, poivre Timut et insert pralin 16€
- **La Pomme**
Sablé breton à la pomme, salade de pommes aux herbes de la baie, crème et émulsion à la pomme, tuile de pomme 16€