

• • • •

# 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€



Parce qu'il n'y a pas d'âge pour bien manger, nous proposons une formule jeune gastronome.

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



## *les entrées*

- **La Sébaste Boulonnaise**  
Ceviche de dorade Sébaste aux fruits rouges 18€
- **La Courgette**  
Carpaccio de courgette, fromage de la région, fleurs et saveurs d'Asie 16€
- **Les Moules**  
Moules et herbes de la Baie fumées au thym 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**  
Filet de bœuf Hauts de France, jus de bœuf 39€
- **L'Agneau**  
Agneau des prés salés et pommes de terre fondantes de la Baie 39€

## *les fromages & desserts*

- **Les Fromages de la région** 16€
- **Le Chocolat**  
Inspiration façon Opéra à la pistache 16€
- **Le Citron**  
Mousse citron, poivre Timut et insert pralin 16€
- **La Fraise**  
Sablé à la lavande, diplomate à la fraise, marmelade fraise tanaïsie et fraises de la baie 16€