

•••• la table  
des Corderies






Menu Corderies 65€

entrée • plat • dessert














Nos entrées







- Pieds de cochon confit et truffé**    14€  
Sur son pain artisanal aux céréales
- Filet de poisson vapeur**   16€  
Sur sa feuille de chou cuit au bouillon de petits légumes
- Bavaroise de légumes de saison**       16€  
Et son praliné noisette curry

Nos plats

- Pêche selon arrivage**   38€  
Et ses légumes bio de la Baie
- Ballotine de poulet des Hauts-de-France**   40€  
Mariné au gingembre & curcuma et sa semoule épicée
- Pièce de Bœuf Maturé**  42€  
Cuit rosé à basse température et son mille-feuille de pommes de terre, jus de viande

Les fromages & nos desserts

- Les Fromages de notre région**  16€
- 
- L'Orange**     16€  
En déclinaison
- La Poire**     16€  
Biscuit de Savoie et mousse au gingembre
- Le Chocolat**     18€  
Inspiration façon Opéra à la pistache

Contient du gluten,  des œufs , du poisson , des arachides , du lait , de la moutarde , des fruits à coques 

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