



COMO
CORDEILLAN-BAGES

LE CORDEILLAN

Direction culinaire
Fabien Ferré

Chef Exécutif
Mathieu Martin

MENU 6 TEMPS SIX-COURSE MENU

130€

Le Thon rouge, câpres, cerises, anchois
Bluefin tuna, capers, cherries, anchovies

Les Langoustines, Corail, bourgeon de pin, concombre
Langoustines, Coral, pine buds, cucumber

La Tomate, confite, amandes, verveines
Tomato, candied, almonds, verben

Le Saint Pierre de nos côtes, fenouil, courgettes, Pil-Pil
John Dory from our coasts, fennel, courgettes, Pil-Pil

Aiguillettes de canard, homard, chou pointu, genièvre
Duck fillets, lobster, pointed cabbage, juniper

Fraises de pays, gavotte vanillée, miel
Local strawberries, vanilla gavotte, honey
ou / or

La Pêche, tannée, au naturel, glacée.
The peach, tannic, natural, iced.

Prix nets TTC

Net prices all taxes include

Des allergènes sont présents. Vous pouvez demander la liste à la réception.



MENU 4 TEMPS
FOUR-COURSE MENU

89€

Le Thon rouge, câpres, cerises, anchois
Bluefin tuna, capers, cherries, anchovies

La Tomate, confite, amandes, verveines
Tomato, candied, almonds, verben

Aiguillettes de canard, homard, chou pointu, genièvre
Duck fillets, lobster, pointed cabbage, juniper

Fraises de pays, gavotte vanillée, miel
Local strawberries, vanilla gavotte, honey

Prix nets TTC
Net prices all taxes included

Des allergènes sont présents. Vous pouvez demander la liste à la réception.



DÉJEUNER UNIQUEMENT LUNCH ONLY

MENU 3 TEMPS THREE-COURSE MENU

59€

Les Haricots verts, crevettes, padrón, feuille de figuier
Green beans, shrimp, Padrón peppers, fig leaves

Le Lieu jaune, aubergine, pignons de pin, jus condimenté
Pollock, aubergine, pine nuts, seasoned sauce

La Pêche, tannée, au naturel, glacée.
The peach, tannic, natural, iced.

Prix nets TTC
Net prices all taxes included

Des allergènes sont présents. Vous pouvez demander la liste à la réception.



A LA CARTE DINING MENU

Le Thon rouge, câpres, cerises, anchois Bluefin tuna, capers, cherries, anchovies	29€
Côte de veau, champignons, sauge, jus condimenté <i>Veal chop, mushrooms, sage, seasoned gravy</i>	52€
Filet de veau, champignons, sauge, jus condimenté <i>Veal filet, mushrooms, sage, seasoned gravy</i>	45€
Le Saint Pierre de nos côtes, fenouil, courgettes, Pil-Pil <i>John Dory from our coasts, fennel, courgettes, Pil-Pil</i>	49€
Parenthèse fromagère <i>Cheese course</i>	23€
Fraises de pays, gavotte vanillée, miel <i>Local strawberries, vanilla gavotte, honey</i>	23€
La Pêche, tannée, au naturel, glacée. <i>The peach, tannic, natural, iced.</i>	19€

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

Menu en 2 temps <i>Two-course menu</i>	25€
Menu en 3 temps <i>Three-course menu</i>	35€

Prix nets TTC
Net prices all taxes include

Des allergènes sont présents. Vous pouvez demander la liste à la réception.