










Le menu Corderies à 60€ : une entrée, un plat, choix de Fromages ou Dessert









### Les Entrées







- L'Oeuf Parfait    14€  
Œuf cuit en basse température, 1heure à 64°C, crème de Rollot
- Le Maquereau de nos côtes  16€  
Filet de maquereau mariné à l'orange, gelée d'agrumes, coulis de poivron
- La Betterave de nos Maraîchers   16€  
Purée de betterave acidulée, mousse de au chèvre frais

### Les Plats

- Le Canard de Tully  35€  
Magret de canard, Juliette des sables rôties, déclinaison de légumes, jus au foie gras
- Le Poisson Selon les Vents et les Marées   35€  
Le poisson de nos côtes, crème au safran de la Baie de Somme, légumes de nos Maraichers
- Le Porc Cuit en Basse Température 32€  
Filet de porc au cidre, sauce gastrique à la pomme et légumes du moment
- Le Bœuf 35€  
Filet de bœuf de Picardie mariné aux herbes, jus de bœuf au romarin, légumes de saison

### Fromages et desserts

- Les Fromages de la région et gelée de cidre Picard fermier  16€
- Pavlova aux Fraises de la Ferme des Prés Salés   14€  
Meringue et sa crème fromage blanc, sorbet fraise
- Le Trois Chocolat   14€  
Crèmeux chocolat au lait, croquant noisette, tuiles de chocolat blanc
- La Tartelette Citron    14€  
Sablé breton et mousse estragon, crèmeux citron jaune et gelée de citron vert

Contient du Gluten , des œufs , du poisson , des arachides , du lait,  de la moutarde 

Prix Nets TTC, Service compris - Viandes d'origine France

Samuel, Dylan, Nathan et Léonie en cuisine, Fanny, Tony, Justine et Wang pour vous servir.