

Nos Entrées

L'Ail des Ours du Bois de Cise 18€

Escargots Gros Gris du Marquenterre de Dominique Bremer, Croûtons de Pain Maison Dorés, Crème d'Ail des Ours, Poudre d'Ail des Ours du Bois de Cise.

Le Foie Gras de Canard de Joël, le Prince Mulard 18€

Foie Gras de Canard du Prince Mulard à Tully, Gelée de Betterave Rouge, Sorbet Betterave Rouge et Tuile de Betterave Rouge Moutardée à la Moutarde Picarde de Philippe Guillomy.

Ombre Chevalier des Puits Tournés 18€

Boudin Blanc d'Ombre Chevalier de Gabriel Borde, Emulsion d'Anguille Fumée des Fumoirs de la Haute Somme de Denis Boulanger, Lentilles Vertes Bio d'Emmanuel Decayeux en Vinaigrette, Huile de Caméline Bio Picarde.

Le Quinoa Picard de Jean 18€

Cocotte de Quinoa Picard de Jean Lefèvre et Nori de Thierry Duizet, Nourri au Bouillon de Légumes de nos Maraîchers, Porc de la Ferme des 3 Châtaigniers Séché maison, Champignons Bio de Danny et Marie Jeanne.

Nos Poissons

« La Marée... ; ou la Rivière » 35€

En fonction de la pêche de nos marins pêcheurs et professionnels de la pêche, Vincent, Bruno, Fabrice, Julie, Jordan, Loïc et Patrick ou la pêche en eau douce de Yoann, Didier ou Florestan.

Nos Viandes (Origine France)

Le Lapin de Bertrand

35€

Râble de Lapin de la Ferme des Redires à l'Aonori de Thierry Duizet, Jus Blanc de Volaille à la Crème Fermière du Coudroy. Salade de Laitue de Mer à l'Acidulé d'Ail des Ours de Benoit Simmotel.

Le Porc de la Ferme des 3 Châtaigniers

35€

Carré de Porc Picard d'Emmanuel et Jean Michel, Elevé sur Paille et fini à la Graine de Lin, Mariné, Jus de Viande Corsé et Carotté.

Le Canard Gras de Joël, le Prince Mulard

35€

Magret de Canard Gras du Prince Mulard, Joël Wissart à Tully, Risotto d'Epeautre des Moulins de Marie Claire à Froyelles à l'Oignon, Betterave à la Moutarde Picarde de Philippe Guillomy, Gastrique à la Betterave de nos Maraîchers.

Nos Fromages

Sélection de fromages fermiers de petites productions picardes selon arrivage

16€

Tomme au Cidre ou au Foin, Cloître, Crèvecœur, Rollot, Triangle d'Or, Gerberoy, Bray Nature ou Graine de Lin ou Caméline d'Anselme Beaudoin, Rollot, Petit Noyonnais, de François Défossé, Chèvre Frais ou Affiné de Georges Gribauval. Pour accompagner votre fromage, nous vous proposons un Coulis du Cidre Fermier de la Cidrerie de la Garenne de Séverine & Vincent Liénart.

Les Desserts de Justine (*à commander en début de repas*)

L'œuf et L'Orge 14€

Œuf en Neige, Glace de Crème Fermière, Coulis de Miel au Whisky Picard.

Tarte à l'Eau 14€

Biscuit Sablé à la Reine des Prés, Hydrolat de Mélisse Bio de Thomas Lécureux, Glace à la Crème Fermière de la Ferme du Coudroy, Meringue.

Mi-Cuit Chocolat, Cœur Coulant 14€

Mi-Cuit au Chocolat Cacao Barry, comme dans la « Maison Bras », Cœur Coulant de Menthe Bergamote à la Spiruline de Marc et Sorbet Menthe Glaciale de Thomas Lécureux.

Argousier de la Baie de Somme 14€

Crème Légère Chocolat Blanc, Sorbet Carotte Argousier de la Baie de Somme cueilli par David Bataille, Crème Aiguille de Pin Fumée

Les Menus

Le Menu Jeune Gastronomes (- 12 ans) – 20€

Une Viande ou un Poisson selon son envie

Le Dessert au Choix à la Carte

Le Menu Corderies – 60€

Entrée
au choix dans la Carte

Plat
au choix dans la Carte

Dessert
au choix dans la Carte

Les Accords Mets & Vins d'Eric

3 Sélections de vin au verre - 30€

4 Sélections de vin au verre - 40€