

Les Menus

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

Une Viande ou un Poisson selon son envie

Chocolat

Le Menu Déjeuner – 45€ (*uniquement le midi*)

Ce menu est proposé pour l'ensemble de la Table.

Le Lait de la Ferme de Bruno

*Fromage Frais Réalisé par la Cuisine au Lait de la Ferme du Coudroy, Infusé à l'Immortelle, Herbe à Curry,
Pesto d'herbes des Maraîchers.*

« La Marée... » Qui peut changer, selon les vents & les marées ; ou la Pêche en Rivière

*En fonction de la pêche de nos marins pêcheurs et professionnels de la pêche,
Vincent, Bruno, Fabrice, Julie, Jordan, Loic et Patrick ou la pêche en eau douce de Yoann Bertolo.*

Le Porc de la Ferme des 3 Châtaigniers

*Pièce de Porc Picard d'Emmanuel Frémaux & J.Michel Poppe, Porc élevé sur Paille, Nourri à la Graine de Lin,
Cuit à la Sarriette de Thomas, Jus de Porc à la Sarriette, Légumes de nos Maraîchers.*

Le Dessert au Choix à la Carte

Le Menu Corderies – 60€

Ce menu est proposé pour l'ensemble de la Table.

La Tomate de nos Maraîchers

*Comme une Salade de Tomate : Crue, Confitée, Coulis, Vinaigrette et Sorbet, le tout à la Tomate de nos Maraîchers
Florent, Michèle, Florence, Clotilde, Stéphane, Thomas.*

« La Marée... » Qui peut changer, selon les vents & les marées ; ou la Pêche en Rivière

*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 Bertolo.*

Le Pigeon de l'Artois

Suprême de Pigeon de Philippe Bègue à Boiry Notre Dame, Cuit sur paille, Jus de Pigeon au Foin, Légumes de nos Maraîchers.

Le Dessert au Choix à la Carte

Le Menu Surprise – 60€

*Ce menu est proposé pour l'ensemble de la Table.
Laissez-vous guider par le Chef et déguster votre menu,*

en 5 suites surprises.

Merci d'indiquer vos intolérances.

Le Dîner « Carte Blanche » – 200€ pour 2 personnes

uniquement les vendredi soir et samedi soir, réservation impérative

2 Coupes de Champagne
&
2 Menus élaborés par le Chef avec les produits de la carte et les arrivages

Servis à l'ensemble de la table et en surprise (boissons non incluses)

Accords Mets & Vins d'Eric Williamson

3 Sélections de vin au verre - 25€

4 Sélections de vin au verre - 35€

Découvrez nos producteurs et notre actualité

La Table des Corderies
www.latabledescorderies.com



Le Blog du Chef
www.sebastienporquet.com



Découvrez aussi nos producteurs avec l'application iPhone et Android
www.baladovore.com

La Carte

Nos Entrées

- Le Lait de la Ferme de Bruno** 18€
Fromage Frais Réalisé par la Cuisine au Lait de la Ferme du Coudroy, Infusé à l'Immortelle, Herbe à Curry, Pesto d'herbes des Maraîchers.
- Le Concombre, Chèvre Fermier** 18€
Gaspacho de Concombre de nos Maraîchers, Basilic, Vinaigre fermier de la Maison Le Paulmier ; Chèvre Fermier de Georges aux Herbes et Pain au Levain.
- La Tomate de nos Maraîchers** 18€
Comme une Salade de Tomate : Crue, Confitée, Coulis, Vinaigrette et Sorbet, le tout à la Tomate de nos Maraîchers Florent, Michèle, Florence, Clotilde, Stéphane, Thomas.
- Les « Calimuchons » de Dominique Bremer** 18€
Poêlée d'Escargots du Marquenterre au Beurre Fermier de la Ferme du Coudroy, Crumble d'Herbes du Moment, Courgette et Ciboulette de nos Maraîchers & Emulsion de Tomme Picarde d'Anselme.

Nos Poissons

- « La Marée... ; ou la Rivière »** 35€
Pêche du moment, en fonction des arrivages de notre pêche locale, servie avec les légumes en fonction de la récolte de nos maraîchers.

Nos Viandes (Origine France)

- Le Porc de la Ferme des 3 Châtaigniers** 32€
Pièce de Porc Picard d'Emmanuel Frémaux & J.Michel Poppe, Porc élevé sur Paille, Nourri à la Graine de Lin, Cuit à la Sarriette de Thomas, Jus de Porc à la Sarriette, Légumes de nos Maraîchers.
- Le Pigeon de l'Artois** 35€
Suprême de Pigeon de Philippe Bègue à Boiry Notre Dame, Cuit sur paille, Jus de Pigeon au Foin, Légumes de nos Maraîchers.
- L'Agneau de Pré Salé de la Baie de Somme** 40€
Filet d'Agneau de l'Association des Eleveurs, Sauté, Rôti, Jus à l'Armoise Maritime de la Baie de Somme, Légumes de nos Maraîchers

Nos Fromages

Sélection de fromages fermiers de petites productions picardes selon arrivage 16€
Tomme au Cidre ou au Foin, Rollot, Tricorne, 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, le Chef vous propose 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)

Les Fraises du Muret 14€
Fraises de la Ferme du Muret de Damien Volant à Quend : Crues et Sorbet, Biscuit Amande, Glace à la Crème Crue de la Ferme du Coudroy.

Lavande de Thomas 14€
Comme un Mystère : Meringue, Crumble, Glace, le tout parfumé au Lavandin de Thomas à Buigny-les-Gamaches.

Chèvre Maguette de Georges 14€
Faisselle de Chèvre de la Chèvrerie à Quend, Battue, Herbes Folles, Coulis de Fraises du Muret, Glace Chèvre.

Chocolat Persil 14€
Croquant Chocolat Lait Papouasie Barry, Chocolat Noir Alto del Sol Barry, Sorbet Persil, Coulis Chocolat Caramel.

Sébastien Porquet, est le chef de cuisine de la Table des Corderies depuis l'ouverture de l'établissement en 2009. Ce passionné de cuisine, âgé d'une trentaine d'années, est originaire de la Baie de Somme.

Il développe tout son savoir-faire culinaire, au gré des saisons et des arrivages en produits locaux : légumes, viandes, poissons, plantes & herbes aromatiques pour vous proposer une cuisine de passion, moderne, épurée, centrée sur le Produit et le Goût. Avec Olivier Gignon et Amandine Lebel, il vous propose un voyage culinaire à la découverte des produits et des saveurs de son Territoire.

Justine Martinez, notre pâtissière, met la touche finale gourmande à votre repas en vous proposant sa carte de desserts et ses surprises dans l'esprit culinaire du Chef.

L'équipe de Cuisine et de Salle vous souhaite un agréable moment à notre Table.

N'hésitez pas à faire part de vos suggestions, remarques ou compliments auprès d'Eric Williamson, notre Maître d'Hôtel, Maxime Planchon, ou Alice Lagier.