



Le Déjeuner

29€

Le Midi sauf Dimanche et Jours fériés

L'Œuf

Cuit en basse température, Chapelure de Magret de Canard & Crème infusée à la graisse du Magret.

Le Plat

Au choix dans la Carte.

Café & Mignardises

*Supplément Entrée à la Carte 10€
Supplément Dessert à la Carte 10€*



La Carte

Justine, Olivier & Samuel aux fourneaux,
Iris, Éric & Maxime au service.

Les Entrées

16€

100% Jardin

Déclinaison autour du Jardin, selon les arrivages de nos Maraîchers & la cueillette du Jour.

La Sauterelle et L'Ombre Chevalier

Raviole d'Ombre Chevalier & d'Anguille Fumée, Emulsion de Crevettes Grises de la Baie.

Le Maquereau aux Agrumes

Maquereau mi-cuit en Marinade, Gelée d'agrumes & Gastrique.

L'Escargot à l'Ail des Ours ou...

Escargots Gros Gris du Marquenterre relevés à l'Ail des Ours ou selon cueillette.

Les Plats

35€

Accompagnés des Légumes de nos maraîchers.

Le Poisson d'eau Douce ou d'eau Salée

En fonction de l'arrivée.

La Volaille Bio

Filet de Volaille Bio & sa farce aux Champignons Bio aussi.

Le Cochon en Croûte

Porc de la Ferme des 3 Châtaigniers cuit en Croûte d'Herbes.

Le Pigeon de l'Artois

Pigeon de l'Artois cuit sur coffre, Jus de Carcasse & Coulis de fruits rouges.

Le Fromage

16€

Fromages fermiers accompagnés d'un Coulis de Cidre Fermier.

Les Desserts

16€

À commander en début de repas

Le Vacherin

Crèmeux de Chocolat au lait, Meringues à la Lavande & Sorbet Nectarine.

La Vanille & la Carotte

Carrot Cake, Glace fermière à la Vanille...

Le Melon & la Noisette

Meulon, Menthe et Noisette dans tous ses états.

Les Accords Mets & Vins d'Éric

3 Sélections de vin au verre - 30€

4 Sélections de vin au verre - 40€



Le Menu Corderies

60€

Au Choix dans la Carte

Entrée

Plat

Dessert

Le Menu Surprise

60€

4 Suites servies en surprise à l'ensemble de la table

En fonction des arrivages & des inspirations

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

Une Viande ou un Poisson selon son envie

Le Dessert au Choix à la Carte



Nous organisons également vos Repas de Famille, vos Repas d’Affaires ou vos Séminaires.

Renseignements : Stéphanie au 03.22.61.30.61



L’équipe du Spa Samaris – Spa Nature en Baie de Somme – vous accueille au sein de son Espace Bien-Être dans un Environnement Naturel au cœur de la Baie de Somme.

*Nos Spa-thérapeutes vous proposent une multitude de soins, de massages, ...
Pour un moment de détente intense, seul ou à Deux.*

Renseignements : www.samaris.fr ou 03.22.61.30.68

**La Table des Corderies – ouvert tous les jours, midi et soir
sauf : lundi & mardi**

**Réservation fortement recommandée
214 rue des moulins 80230 Saint Valery sur Somme
Tel +33(0)3.22.61.30.61**