

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 Déjeuner – 45€

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

*4 Suites surprise entre Terre et Mer
&
Douceur*

Un menu intégralement conçu sur le vif et avec spontanéité, entre produits de la carte et trouvailles du moment, pour découvrir notre région le temps d'un déjeuner.

Le Menu Surprise – 60€

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

*6 Suites surprise entre Terre et Mer
&
Douceur*

Un menu intégralement conçu sur le vif et avec spontanéité, entre produits de la carte et trouvailles du moment, pour découvrir notre région le temps d'un déjeuner ou d'un dîner.

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

*Ce menu est proposé pour l'ensemble de la Table.
Uniquement les vendredi soir et samedi soir, réservation impérative*

*Coupe de Champagne
&
Menu de minimum 12 suites*

*Menu élaboré par le Chef et son équipe avec les produits de la carte
et les arrivages selon l'inspiration et les envies...*

Les Accords Mets & Vins d'Eric Williamson

3 Sélections de vin au verre - 30€

4 Sélections de vin au verre - 40€

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

- L'Endive d'Embreville** 18€
Endive de Frédéric Delignières, Contisée à la Pomme de Bernard Nicolai, Rôtie au Beurre de la Ferme du Coudroy, Jus de Viande au Miel de Valery Hénocque.
- La Saint Jacques du Bateau Dieppois, le Celti** 18€
Noix de Coquille Saint Jacques du Coquillard Dieppois by Jordan Cottrelle Snackée, Condiment d'Herbes, Semoule d'Epeautre des Moulins de Marie Claire à Froyelles et Pommes de la Fruitière de Picardie, Jus au Cidre de la Garenne de Séverine et Vincent.
- 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.
- Les « Calimuchons » de Dominique Bremer** 18€
Poêlée de Gros Gris du Marquenterre, Œuf Fermier Mollet, Jus de Poulette Crémé, Croûtons de Pain Maison Dorés.

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, Loic et Patrick ou la pêche en eau douce de Yoann, Didier ou Florestan.

Nos Viandes (Origine France)

- La Volaille Bio de Christophe** 35€
Blanc de Volaille Fermière de Christophe Hocquet à Béhen, Viennoise de Tomme Fermière Picarde d'Anselme Beaudoin.
- 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, Sauce Réduite à l'Echalote et Vinaigre Fermier.
- La Pigeon de l'Artois** 35€
Pigeon de Philippe Bègue à Boiry Notre Dame, Risotto d'Epeautre des Moulins de Marie Claire à Froyelles à l'Oignon, Betterave à la Moutarde picarde de Philippe Guillomy, Jus Réduit de Pigeon, Emulsion de Reine des Prés de Thomas.

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, 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)

La Ferme du Coudroy 14€

Soufflé au Fromage Blanc de la Ferme de Bruno à Saint Martin le Gaillard, Glace de Crème Fermière, Coulis de Miel au Whisky Picard.

Elixir de Florixir 14€

Récolte Bio de Florixir : Mousse Reine des Prés, Nougatine à la Racine de Chicorée, Meringue Lavandin, Glace Fermière à la Sarriette et Bille de Menthe Bergamote.

Argousier de la Baie de Somme 14€

Crème Prise Infusée au Pin Brûlé des Dunes, Mousse Légère Chocolat Blanc, Sorbet Carotte Argousier de la Baie de Somme cueilli par David Bataille.

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 et poissons, 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, de Maxime Planchon ou d'Alice Lagier.