

Les Menus

Le Menu Jeune Gastronomique (- 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, & uniquement le midi.

en 4 suites surprise.

*Un menu intégralement conçu sur le vif & avec spontanéité entre carte et arrivages.
4 suites entre Terre et Mer, & Douceur pour découvrir notre région le temps d'un déjeuner.*

Merci d'indiquer vos intolérances.

Le Menu Corderies – 60€

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

Le Bulots du Chouchou

*Bulots Dieppois by Jordan Cottrelle du Bulotier Chouchou, Racine & Feuille d'Endive de Frédéric Delignières à Embreville,
Beurre Noisette Iodé à la Nori de Thierry Duizet.*

« 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, Didier ou Florestan.*

Le Pigeon de l'Artois

*Pigeon de Philippe Bègue à Boiry Notre Dame, Coffre Rôti sur la Paille, en Cocotte. Servi entier,
Jus de Carcasse Corsé.*

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 !

en 6 suites surprises.

*Une façon de découvrir notre région et nos producteurs en 6 reprises entre Terre et Mer, et Douceur.
Un menu intégralement conçu sur le vif et avec spontanéité par le Chef et son Second,
avec les produits de la carte et les trouvailles du moment.*

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 de minimum 15 suites élaborés par le Chef et son équipe avec les produits de la carte et les arrivages selon l'inspiration et les envies...

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

Accord 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

- Le Bulots du Chouchou** 18€
Bulots Dieppois by Jordan Cottrelle du Bulotier Chouchou, Racine & Feuille d'Endive de Frédéric Delignières à Embreville, Beurre Noisette Iodé à la Nori de Thierry Duizet.
- La Saint Jacques du Bateau Dieppois, le Celti** 18€
Noix de Coquille Saint Jacques du Coquillard Dieppois by Jordan Cottrelle Snackée, dans sa coquille, Condiment de Cueillette, Beurre de la Ferme Noisette. Soupe de Tripe de Saint Jacques.
- Le Prince Mulard** 18€
Foie Gras de Canard de Joël Wissart, Poêlé, Sorbet Pomme Granny de la Fruitière de Picardie, Gastrique de Miel de Valéry Hénocque et Pommée de Benoît Simmotel.
- Les « Calimuchons » de Dominique Bremer** 18€
Raviole à la Farine des Moulins Riquier d'Antoine Farcie, Hélix Aspensa Maxima du Marquenterre, Herbes de nos Maraîchers.

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 Pigeon de l'Artois** 35€
Pigeon de Philippe Bègue à Boiry Notre Dame, Coffre Rôti sur la Paille, en Cocotte. Servi entier, Jus de Carcasse Corsé.
- Le Canard Gras** 35€
Magret de Canard des Mulards de Joël Wissart, Fumé Minute aux Aiguilles de Pin de Brighton-Les-Pins, Laqué au Miel de Valéry Hénocque, Jus de Viande Corsé.
- La Chasse Picarde** 35€
Une tradition de notre coin, la chasse. Récupération de chasse ou chasse de nos chasseurs, canard, faisan, perdrix, sanglier, chevreuil, mouflon, cerf en fonction des prélèvements.

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 Ruche 14€

Soufflé au Miel de Valéry Hénocque, Sorbet Hydromel à plonger, Miel & Hydromel de Valery notre apiculteur.

La Pomme 14€

La cueillette commence à la Fruitière de Picardie. Une pomme à fendre avec des saveurs de souvenirs d'enfance, compotée, Crème Crue fermière.

Le Maguette 14€

Du nom du fromage donné par son artisan producteur Georges, découverte autour du chèvre et des courges avec la douceur de la Butternut.

Argousier de la Baie de Somme 14€

Dessert survitaminé, avec les Baies orangées des Dunes de bord de mer, récoltées par David. Force et douceur à la fois avec le Chocolat Noir Barry Fumé aux Aiguilles de Pin de Brighton-les-Pins.

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 soit auprès d'Eric Williamson, notre Maître d'Hôtel, de Maxime Planchon ou d'Alice Lagier.