

## 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€ (*uniquement le midi*)

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

#### **La Betterave des Jardins**

*Légume de Cantine, la Betterave de nos maraîchers en fonction des arrivages et des productions sera magnifiée pour son côté sucré, terreux et tellement coloré.*

---

#### **« 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, Didier ou Florestan.*

---

#### **Le Porc de la Ferme des 3 Châtaigniers**

*Porc Picard Fermier, Musclé, Elevé sur Paille par Emmanuel et Nourri à la Graine de Lin et la Production Agricole de Jean Michel,*

*Jus de Carcasse à la Sarriette de Thomas, Légumes de nos Maraîchers.*

*Une viande à récupérer dans le foin fumant, là où elle a grandi.*

---

**Le Dessert au Choix à la Carte**

## **Le Menu Dégustation – 60€**

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

### **Le Champignon Bio des Delignières**

*« Quoi de mieux qu'une Ficelle Picarde pour révéler toute la saveur de leur production ». Crêpe aux produits de la Ferme, Duxelles de Champignons Bio du Gaec Delignières, Jambon Maison de Filet Mignon de Porc de la Ferme, Emulsion de Tomme Fermière Picarde d'Anselme gratinée.*

---

### **« 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.*

---

### **La Volaille Bio de Christophe**

*Retour de la production de volaille bio de Christophe. Deux mois d'attente pour avoir une pièce cuite sur l'os. Jus de volaille Corsé, 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)

## **Accord 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](http://www.latabledescorderies.com)



*Le Blog du Chef*

[www.sebastienporquet.com](http://www.sebastienporquet.com)



*Découvrez aussi nos producteurs avec l'application iPhone et Android*

[www.baladovore.com](http://www.baladovore.com)

# La Carte

## Nos Entrées

### **La Betterave des Jardins**

18€

*Légume de Cantine, la Betterave de nos maraîchers en fonction des arrivages et des productions sera magnifiée pour son côté sucré, terreux et tellement coloré.*

### **Le Champignon Bio des Delignières**

18€

*« Quoi de mieux qu'une Ficelle Picarde pour révéler toute la saveur de leur production ». Crêpe aux produits de la ferme, Duxelles de Champignons Bio du Gaec Delignières, Jambon Maison de Filet Mignon de Porc de la Ferme, Emulsion de Tomme Fermière Picarde d'Anselme gratinée.*

### **Le Prince Mulard**

18€

*Comme un Bonbon : Foie Gras de Canard de Joël Wissart à la Paumée de Benoit Simmotel. Oignons Brûlés et Acidité de Courges d'Automne. Foie Gras Mi-Cuit au Naturel, Emulsion de Betterave Rouge des Jardins.*

### **Les « Calimuchons » de Dominique Bremer**

18€

*L'Escargot du Marquenterre qui laisse place à l'Acidulé Fermier de Benoit Simmotel plutôt qu'à la force de l'Ail. Soit le fruit de deux artisans que tout oppose : l'un par Terre, l'autre dans la Cime du Verger.*

## 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)

### **Le Porc de la Ferme des 3 Châtaigniers**

32€

*Porc Picard Fermier, Musclé, Elevé sur Paille par Emmanuel et Nourri à la Graine de Lin et la Production Agricole de Jean Michel, Jus de Carcasse à la Sarriette de Thomas, Légumes de nos Maraîchers. Une viande à récupérer dans le foin fumant, là où elle a grandi.*

### **La Volaille Bio de Christophe**

35€

*Retour de la production de volaille bio de Christophe. Deux mois d'attente pour avoir une pièce cuite sur l'os. Jus de volaille Corsé, Légumes de nos Maraîchers.*

### **La Chasse Picarde**

35€

*Une tradition de notre coin, la chasse. Récupération de chasse ou chasse de nos chasseurs, canard, faisan, perdrix, sanglier, chevreuil, cerf en fonction des prélèvements.*

### **L'Agneau AOP de Pré-Salé de la Baie de Somme**

40€

*Roland, Robert, le jeune Malot, La Bergerie... Autant de noms qui résonnent sur les Mollières de la Baie et les marques sur les bêtes qui gambadent avec le berger... Une viande de luxe pour notre coin, que peu de gens peuvent s'offrir mais un savoir-faire ancestral à déguster avec modestie. Une pièce de viande rôtie taillée dans le filet, tendre, moelleuse, congrue mais goûteuse.*

## 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€  
*L'idée de la gourmandise d'un Pan Cake à la Farine des Moulins Riquier Torréfiée, 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 Alto del Sol.*

*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.*