

### Le Menu Corderies

*(Pour l'ensemble de la table)*

Amuse-bouche...

---

Entrée...

---

Poisson...

---

Viande...

---

Dessert...

*Élaboré chaque jour, en fonction de ce que la nature nous apporte....*

**60 €**

### Le Menu Plaisir

*(Pour l'ensemble de la table)*

---

*Servi en surprises  
En fonction des arrivages &  
des inspirations  
du Chef*

---

**80 €**

**3 Sélections de vin au verre 30 €**

**4 Sélections de vin au verre 40 €**

Retrouvez nos producteurs en flashant ici  
ou demandez-nous la liste.



### Le Déjeuner

*(Pour l'ensemble de la table)*

**Le Midi sauf Dimanche et  
Jours fériés**

L'Œuf Parfait...

*Cuit en basse température.*

---

Proposition du Chef...

*En fonction de l'arrivage.*

---

Café & Mignardises

**29 €**

### Le Fromage

Fromages fermiers

Accompagnés d'une marmelade de  
Cidre Picard.

**16 €**

Olivier, Samuel, Armando &  
Alessandra aux fourneaux.

Éric, Maxime & Madeline  
sont à votre écoute pour nous indiquer  
vos éventuelles allergies et/ou  
intolérances alimentaires.

 Plats Végétariens

 Plats Sans Gluten

Nos Viandes : origine de Picardie  
Nos Poissons : pêche locale

# La Carte

## Les Entrées

L'Œuf Parfait...  
*Cuit en basse température.*

16 €

Endive & Pomme...  

14 €

Saint - Jacques...  
*En 3 textures.*

18 €

## Les Plats

Le Poisson d'eau Douce ou d'eau Salée...  
*En fonction de l'arrivage.*

35 €

Pigeon Cuit sur Coffre...  
*Légumes de saison.*

32 €

Gibier Picard...  
*Jus corsé.*

35 €

Carré de Veau basse Température...  
*Légumes de nos maraîchers.*

35 €

## Les Desserts

*À commander en début de repas*

La Poire...  
*Au Vin Chaud, glace Cannelle.*

La Crème & Bière ...  
*Glace au Miel de Saint Valery.*

Bavarois à la Vanille ...  
*Spéculoos et Caramel Salé.*

16 €