la Table des Corderies
Sébastien Porquet

Une cuisine identitaire… Une cuisine de territoire…

TERROIRS DE PICARDIE

Safran de la Baie de Somme : *Anne Poupart ;* ***Escargots :*** *Dominique Bremer*
Œufs de plein air : *Joël Van de Putte ;* ***Fromages Picards :*** *François Défossé Anselme Beaudoin ;* ***Pommes, Poires :*** *Bernard Nicolaï ;* ***Farine :*** *Antoine Riquier*
Cidre, Jus de Pomme, Poiré : *Séverine &Vincent Liénart ;* ***Huile de Colza*** *: Paul Lescot*
Quinoa : *Jean Lefèvre ;* ***Porc Fermier :*** *Emmanuel Frémaux & J.M. Poppe*
Coques & Plantes de la Baie : *David Bataille ;* ***Anguille Fumée :*** *Yves Boulanger*
Vous pourrez retrouver également une partie de nos fromages chez Caseus, fromagerie à Saint Valery Place des Pilotes
Distributeur Terroir de Picardie : Comptoir du Frais & Transporteur : SF Trans Picardie

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Maraîchers : *Florent Boulanger – Florence & Clotilde Flandre – Les Jardins de la Bresle*
Champignons : *Dany et Marie-Jeanne Delignières ;* ***Truffes :*** *Pascal D'Heygère*
Algues : *Thierry Duizet ;* ***Volailles :*** *Christophe Hocquet*
Légumes secs, Huile de Caméline : *Emmanuel Decayeux - François Mellon*
Huîtres, Palourdes : *François Thomas & Richard Lenoir ;* ***Jus de Pommes :*** *Vincent Malgras*
Sève de Bouleau : *Galiane de Poncins ;* ***Herbes Aromatiques :*** *Thomas Lécureux*

HERBARIUM SAINT-VALERY-SUR-SOMME

Cueillette de jardin ou sauvage : *Nicole et Frédérique de l'Herbarium à Saint Valery sur Somme.*
Notre Chef trouve conseil auprès d'une pharmacienne passionnée de plantes et champignons, Sylvianne Jain. Et Franck, passionné de champignons pour la cueillette automnale dans les sous-bois.

Viandes Bovines : *Alexandre Loye - Charles Vangrevelinge - Cyril Périllier - Alexis Merlot Mathieu Devienne - Aurore Davergne - Jessy Milon, Boucher Intermarché*
Asperges Vertes : *Florence Flandre - Sylvain Erhardt ;* ***Lapins :*** *Bertrand Cornet*
Ombles Chevalier : *Gabriel Borde ;* ***Truites :*** *William Kot ;* ***Pigeons de l'Artois :*** *Philippe Bègue*
Gibiers : *Picardie Venaison ;* ***Fraises :*** *Damien Volant ;* ***Salaison, Fumage :*** *J.C. David*
Foie Gras & Magrets : *Joël Wissart ;* ***Agneaux de Prés-Salés de la Baie de Somme :*** *Ets Lagache avec l'Association des Eleveurs ; Au Coin Gouteux ;* ***Agneaux, canards, oies :*** *Christophe Lebrun*
Maraîcher : *Thomas Grébouval – Stéphane Ternois ;* ***Epicerie :*** *Beuvain*
Pêche en eau douce : *Yoann & Didier Bertolo ;* ***Pêche en mer :*** *Vincent Lamidel avec l'Héracles - Bruno Cottrelle - Jordan Cottrelle - Fabrice & Julie Montassine avec Orca, Tiot Halle, Lola, Filou & Louarne - Loïc Merlin - Richard Caroux - Patrick Ramet-* ***Pomme de Terre Primeur de la Baie de Somme :*** *Emmanuel Noiret*
Asperges Blanches du Vimeu: *Frédéric Delignières ;* ***Chèvres :*** *Georges Gribauval ;* ***Miel :*** *Valéry Henocque*
Condiments Acidulés : *Benoit Simottel ;* ***Crèmerie Fermière :*** *Bruno Guyant*
Crèmerie végétale : *Pomona PassionFroid ;* ***Moutarde Picarde :*** *Philippe Guillomy*

Pain à la farine des Moulins Riquier et Beurre à la Crème Fermière du Coudroy réalisés par nos soins.

« La richesse de notre cuisine passe par la valeur de nos produits, et de ceux qui les font… »

la Table des Corderies
Sébastien Porquet

Les Menus

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

Une Viande ou un Poisson selon son envie

Chocolat

Le Menu Déjeuner – 45€ *(uniquement le midi)*

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

Le Lait de la Ferme du Bruno

Fromage Frais Maison au Lait de la Ferme du Coudroy, Radis, Pesto de Plantes, Cueillette & Pain au Levain à la Farine des Moulins Riquier.

« 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 Bertolo

---

Le Porc de la Ferme des 3 Châtaigniers

Pièce de Porc Picard d'Emmanuel Frémaux & J.Michel Poppe, porc élevé sur paille, nourri à la graine de lin, Jus de Porc, Légumes de nos Maraîchers, Florent, Florence, Thomas, Stéphane & le Jardin de la Bresle.

Le Dessert au Choix à la Carte

Le Menu Dégustation – 60€

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

L'Œuf de Plein Air de Joël

Mulet de la Baie de Somme

Mulet pêché par la famille de pêcheurs Montassine au Hourdel, Cuisson sur Silice de Cayeux sur Mer,
Salicornes de la Baie de Somme de David & Eau de Mer reconstituée aux Algues de Thierry.

« 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 Bertolo

---

La Volaille Bio de Christophe

Suprême de Volaille Bio de Christophe Hocquet, Jus de Volaille à l'Oignon, Légumes de nos Maraîchers,
Florent, Florence, Thomas, Stéphane & les Jardins de la Bresle.

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 6 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€

Le Café

Le café d'Origine - 4€
Le Café d'Origine & les Macarons d'Amiens de Justine - 7€

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 Table des Corderies
Sébastien Porquet

La Carte

Nos Entrées

L'œuf de Plein Air de Joël 10€
Œuf de Plein air, cuit à 64°C, Crème fermière Double de la Ferme du Coudroy et Magret de Canard Fumé du Prince Mulard

Le Lait de la Ferme du Bruno 16€
Fromage Frais Maison au Lait de la Ferme du Coudroy, Radis, Pesto de Plantes, Cueillette & Pain au Levain à la Farine des Moulins Riquier.

Mulet de la Baie de Somme 16€
Mulet pêché par la famille de pêcheurs Montassine au Hourdel, Cuisson sur Silice de Cayeux sur Mer, Salicornes de la Baie de Somme de David & Eau de Mer reconstituée aux Algues de Thierry.

Omble Chevalier de Gabriel 16€
Pain d'Omble Chevalier de la Pisciculture des Puits Tournés de Métigny, Anguille Fumée des Fumoirs de la Haute Somme d'Yves Boulanger.

Les « Calimuchons » de Dominique Bremer 16€
Poêlée d'Escargots du Marquenterre au Beurre Fermier de la Ferme du Coudroy, Crumble d'Herbes du Moment & Radis de nos Maraîchers.

Nos Poissons

« La Marée… ; ou la Rivière » 30€
Pêche du moment, en fonction des arrivages de notre pêche locale, servie avec les légumes en fonction de la récolte de nos maraîchers.

Nos Viandes (Origine France)

Le Porc de la Ferme des 3 Châtaigniers 28€
Pièce de Porc Picard d'Emmanuel Frémaux & J.Michel Poppe, porc élevé sur paille, nourri à la graine de lin, Jus de Porc, Légumes de nos Maraîchers, Florent, Florence, Thomas, Stéphane & le Jardin de la Bresle.

La Volaille Bio de Christophe 30€
Suprême de Volaille Bio de Christophe Hocquet, Jus de Volaille à l'Oignon, Légumes de nos Maraîchers, Florent, Florence, Thomas, Stéphane & les Jardins de la Bresle.

Le Pigeon de l'Artois 30€
Pigeon de Philippe Bègue à Boiry Notre Dame, Cuit sur Coffre, Jus de Pigeon Corsé, Légumes de nos Maraîchers, Florent, Florence, Thomas, Stéphane & les Jardins de la Bresle.

la Table des Corderies
Sébastien Porquet

Nos Fromages

Sélection de fromages fermiers de petites productions picardes selon arrivage 15€

Tomme au Cidre ou au Foin, Rollot, Tricorne, 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)*

Les Fraises du Muret 12€

Fraises de la Ferme du Muret de Damien Volant à Quend : Crues et Sorbet, Biscuit Amande, Glace à la Crème Crue de la Ferme du Coudroy.

Lavande de Thomas 12€

Comme un Mystère : Meringue, Crumble, Glace, le tout parfumé au Lavandin de Thomas à Buigny-les-Gamaches.

Chèvre Maguette de Georges 12€

Faisselle de Chèvre de la Chèvrerie à Quend, Battue, Herbes Folles, Coulis de Fraises du Muret Aérien, Glace Chèvre.

Chocolat Persil 12€

Croquant Chocolat Lait Papouasie Barry, Chocolat Noir Alto del Sol Barry, Sorbet Persil, Coulis Chocolat Caramel

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, d'Alice Gombart ou de Maxime Planchon.

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-Etre 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 : fermé lundi midi & mardi midi)
Réservation fortement recommandée
214 rue des moulins 80230 Saint Valery sur Somme
Tel +33(0)3.22.61.30.61