

« Mon équipe et moi-même sommes heureux de vous accueillir depuis septembre 2010 à Coteaux & Fourchettes.

Nous cuisinons des produits frais de qualité et de saison selon les arrivages, un plat peut donc être ponctuellement remplacé.

Je vous souhaite un agréable moment en notre compagnie et reste, comme toute l'équipe, à votre disposition. Je suis juste à côté... »

Cyril Glémot - Chef de cuisine, propriétaire

---

Notre équipe est à votre disposition concernant les allergènes présents dans les plats. Adapté à votre régime alimentaire, nous pouvons vous proposer un menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert



VEGAN



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

---

### **Faites plaisir en offrant un chèque cadeau du montant que vous souhaitez !**

Nous créons des chèques cadeaux personnalisables selon vos envies pour un montant défini ou un menu de votre choix.

Nos chèques cadeau sont valables 1 an, à compter de la date d'émission.

Notre équipe est à votre écoute pour vous conseiller, n'hésitez pas à vous renseigner.

# Menu Coteaux

Mise en bouche



Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel,  
Marmelade de coings, compotée au Muscat Beaumes de Venise,  
Brioche toastée

Ou

Crevettes sauvages marinées sauce aigre douce et coriandre,  
Fenouil confit à l'orange



Pavé de cabillaud poêlé sur sa peau, fondue de poireaux,  
Jus aux moules, champignons bruns

Ou

Emietté de lapin sur un quinoa aux carottes, sauce onctueuse à la moutarde



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Riz au lait à la vanille, compotée de potimarron, sorbet litchi

Ou

Baba au rhum, crémeux piña colada, glace au lait de coco

**45€ / 38 € (sans le fromage)**

---

## Menu Découverte

*(Servi pour l'ensemble de la table)*

*Ce menu est un menu « confiance » concocté par le chef de cuisine  
suivant le marché et son inspiration.*

Il se compose d'une sélection de 3 entrées, 2 poissons, 2 viandes, fromages,  
3 desserts parmi les spécialités et les plats de la carte.

**88€ : sélection d'entrées, poissons, viandes, fromages, desserts**

**82€ : sélection d'entrées, poissons, viandes, desserts**

**78€ : sélection d'entrées, viandes, fromages, desserts**

**72€ : sélection d'entrées, viandes, desserts**

# Menu Fourchettes

Mise en bouche



Velouté d'oignons soubise, poêlée de cèpes, son œuf parfait, écume de lard

Ou

Mijotée de homard et de topinambours à la crème d'ail doux citronnée,  
Croustillant de tête de veau



Noix de Saint Jacques des côtes normandes, fondue d'endives et de pousses d'épinard,  
Beurre monté au vin rouge de Cairanne

Ou

Demi pigeonneau du colombier du Comtat : le filet rôti, la cuisse confite,  
Déclinaison de choux : nem d'embeurrée, crémeux brocolis,  
Choux de Bruxelles aux échalotes, jus de veau



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Nage de clémentines corses au safran, sorbet orange sanguine,  
Meringue pamplemousse

Ou

« Finger opéra » : biscuit cacao et sa ganache au chocolat Guanaja,  
Crémeux au chocolat blond Orélys, glace café

**65€ / 58 € (sans le fromage)**

---

## Menu Enfants

(Moins de 12 ans)

Ce menu se compose d'un plat et d'un dessert vous sera annoncé par le maître d'hôtel.

**19€**

Pour le plaisir de la dégustation le restaurant et sa terrasse sont « non-fumeur ». Un espace est mis à la disposition des fumeurs.

## A la Carte

## Entrées

<b>La spécialité du chef :</b> Duo de foie gras de canard : l'un poêlé et l'autre « au naturel » cuit au sel, Marmelade de coings, compotée au Beumes de Venise, brioche toastée	28 euros
Mijotée de homard et topinambours à la crème d'ail doux citronnée, Croustillant de tête de veau	26 euros
Velouté d'oignons soubise, poêlée de cèpes, son œuf parfait, écume de lard	26 euros
Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, marmelade de coings, Compotée au Muscat de Beumes de Venise, brioche toastée	18 euros
Crevettes sauvages marinées sauce aigre douce et coriandre, Fenouil confit à l'orange	18 euros
Entrée du jour	18 euros

## Viandes

<b>La spécialité du chef :</b> Demi pigeonneau du colombier du Comtat, le filet rôti, la cuisse confite, Déclinaison de choux : nem d'embeurrée, crémeux brocolis, Choux de Bruxelles aux échalotes, jus de veau	30 euros
Emietté de lapin sur un quinoa aux carottes, sauce onctueuse à la moutarde	24 euros
Suggestion du jour	24 euros

## Poissons

Noix de Saint Jacques des côtes normandes, fondue d'endives et de pousses d'épinard, Beurre monté au vin rouge de Cairanne	30 euros
Pavé de cabillaud poêlé sur sa peau, fondue de poireaux, Jus aux moules et champignons bruns	24 euros

## Fromages

Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou	7 euros
Plateau de fromages affinés par Lou Canestéou	14 euros

## Desserts

Nage de clémentines corses au safran, sorbet orange sanguine, Meringue pamplemousse	12 euros
« Finger opéra » : biscuit cacao et sa ganache au chocolat Guanaja, Crémeux au chocolat blond Orélys, glace café	12 euros
Riz au lait à la vanille, compotée de potimarron, sorbet litchi	10 euros
Baba au rhum, crémeux piña colada, glace au lait de coco	10 euros
Dessert du jour	10 euros

---

# Menu Suggestions Déjeuner

-Servi le midi sauf le dimanche et jours fériés-  
Ce menu vous sera annoncé oralement par le maître d'hôtel.

- *Entrée du jour + Plat du jour OU Plat du jour + Dessert du jour* 28€
- *Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour* 32€

*Tous les prix s'entendent TTC – Service compris*

Notre équipe est à votre disposition pour toute information concernant les allergènes présents dans les plats