



« 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 Glénot - 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

« Chèque cadeau »

Nous vous proposons des chèques cadeaux personnalisables :

- soit un montant défini,
- soit des menus spécifiques avec ou sans boisson incluse

Chèque cadeau valable 1 an, date d'émission. A présenter impérativement lors du repas.

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

Menu Coteaux

Mise en bouche



Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, marmelade de figues aux amandes effilées,
Toast aux noix, réduction de vinaigre balsamique

Ou

Suggestion du chef



Filet de maquereau à la graine de moutarde cuit en papillote, risotto de betteraves,
Sauce crémée à la moutarde Savora

Ou

Suggestion du chef



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Déclinaison « Prune » : moelleux Reine Claude, compotée de Quetsche, sorbet Mirabelle

Ou

Suggestion du chef

42€ / 35 € (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.

84€ : sélection d'entrées, poissons, viandes, fromages, desserts

78€ : sélection d'entrées, poissons, viandes, desserts

74€ : sélection d'entrées, viandes, fromages, desserts

68€ : sélection d'entrées, viandes, desserts

Menu Fourchettes

Mise en bouche



Timbale de loup marinée, crémeux de coques et pomme Granny Smith,
Salade craquante fenouil/pois gourmand, jus iodé

Ou

Variation de Saumon : ceviche au fruit de la passion et coriandre fraîche,
En gravelax aux algues, salade de salicorne et couteaux,
Mi cuit aux agrumes, guacamole d'avocat



Pavé de thon juste saisi, fondue de chou chinois à l'huile de sésame et cacahuètes,
Vinaigrette d'orange, râpé de combawa

Ou

Carré de veau rôti, échalotes confites, pommes de terre fondantes
sur une poêlée de cèpes , jus réduit



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Dacquoise noix de coco/ananas caramélisé façon tatin, glace au lait frais

Ou

Brownies chocolat, crémeux au chocolat Dulcey et cassis, croustillant au gruë de cacao,
sorbet framboise

62€ / 55 € (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

18€

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

La spécialité du chef : Duo de foie gras de canard : l'un poêlé et l'autre « au naturel » cuit au sel, Marmelade de figues aux amandes effilées, toast aux noix	22 euros
Timbale de loup marinée, crémeux de coques et pomme Granny Smith, Salade craquante fenouil/pois gourmand, jus iodé	22 euros
Variation de Saumon : ceviche au fruit de la passion et coriandre fraîche / en gravelax aux algues, Salade de salicorne et couteaux / mi cuit aux agrumes, guacamole d'avocat	22 euros
Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, marmelade de figues aux amandes effilées, Toast aux noix, réduction de vinaigre balsamique	14 euros
Entrée du jour	14 euros

Viandes

La spécialité du chef : Demi pigeonneau, le filet rôti, la cuisse confite, Risotto au parmesan, jus à la tapenade	26 euros
Carré de veau rôti, échalotes confites, pommes de terre fondantes sur une poêlée de cèpes, Jus réduit	28 euros
Suggestion du jour	22 euros

Poissons

Pavé de thon juste saisi, fondue de chou chinois à l'huile de sésame et cacahuètes, Vinaigrette d'orange, râpé de combawa	28 euros
Filet de maquereau à la graine de moutarde cuit en papillote, risotto de betteraves, Sauce crémée à la moutarde Savora	22 euros

Fromages

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

Desserts

La spécialité du chef : Parfait glacé aux olives noires confites et vin doux naturel de Rasteau, coulis de fraises	10 euros
Dacquoise noix de coco/ananas caramélisé façon tatin, glace au lait frais	12 euros
Brownies chocolat, crémeux au chocolat Dulcey et cassis, croustillant au grué de cacao, sorbet framboise	12 euros
Déclinaison « Prune » : moelleux Reine Claude, compotée de Quetsche, sorbet Mirabelle	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.

- *Plat du jour + Dessert du jour (ou café gourmand)* 23€
- *Entrée du jour + Plat du jour* 25€
- *Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour* 29€

Tous les prix s'entendent TTC – Service compris

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