

« 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

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, chutney d'ananas,
Toast au gingembre confit, réduction de VDN Rasteau

Ou

Caviar d'aubergine au curry rouge, dentelle de parmesan, brousse de brebis
Salade de roquette



Pavé de cabillaud poêlé sur sa peau, boulgour de petits pois et de tomates confites,
Crème au corail de St Jacques

Ou

Echine de porc du Mont Ventoux cuite à basse température,
Riz rouge de Camargue au chorizo et aux poivrons, jus au thym



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Ile flottante à la vanille : glace à la confiture de lait, streuzel noisette, tuile nougatine

Ou

Variation d'agrumes : cake, lemon curd, meringue citron vert,
Sorbet pamplemousse

44€ / 37 € (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



Salade croquante de poulpe et de crevettes sauvages au fenouil et tomates anciennes,
Vinaigrette de câpres et de persil, granité yuzu

Ou

Tartare de veau à la truffe d'été « tuber aestivum », freekeh et céleri rave,
Salade Castelfranco à la vinaigrette noisette



Pavé de bar poêlé sur sa peau, fondue de tomates cœur de bœuf,
Ecrasée de pommes de terre au pesto d'ail des ours, brocolletti

Ou

Demi pigeonneau du Comtat : la cuisse confite, le filet rôti,
Carottes glacées à l'orange et mini courgettes en croûte de parmesan, jus au cumin



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Cerises pochées à l'Absinthe, moelleux et crémeux au chocolat noir Callebaut,
Sorbet griotte

Ou

Sablé aux fraises du pays, crémeux aux olives noires confites,
Sorbet fraise

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

La spécialité du chef : Duo de foie gras de canard : l'un poêlé et l'autre « au naturel » cuit au sel, Chutney d'ananas, toast au gingembre confit, réduction de VDN Rasteau	28 euros
Salade croquante de poulpe et de crevettes sauvages au fenouil et tomates anciennes, Vinaigrette aux câpres et persil, granité yuzu	26 euros
Tartare de veau à la truffe d'été « tuber aestivum » - freekeh - céleri rave Salade Castelfranco à la vinaigrette noisette	26 euros
Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, chutney d'ananas, Toast au gingembre confit, réduction de VDN Rasteau	18 euros
Caviar d'aubergine au curry rouge, dentelle de parmesan, brousse de brebis Salade de roquette	18 euros
Entrée du jour (uniquement proposée au déjeuner hors dimanche et jours fériés)	16 euros

Viandes

La spécialité du chef : Demi pigeonneau du Comtat : la cuisse confite, le filet rôti, Carottes glacées à l'orange, mini courgettes en croûte de parmesan, jus cumin	30 euros
Echine de porc du Mont Ventoux cuite à basse température, Riz rouge de Camargue au chorizo et aux poivrons, jus au thym	24 euros
Suggestion du jour (uniquement proposée au déjeuner hors dimanche et jours fériés)	22 euros

Poissons

Pavé de bar poêlé sur sa peau, fondue de tomates cœur de bœuf, Ecrasée de pommes de terre au pesto d'ail des ours, brocolletti	30 euros
Pavé de cabillaud poêlé sur sa peau, boulgour de petits pois et de tomates confites, Crème au corail de St Jacques	24 euros

Fromages

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

Desserts

Cerises pochées à l'Absinthe, moelleux et crémeux au chocolat noir Callebaut, Sorbet griotte	12 euros
Sablé aux fraises du pays, crémeux aux olives noires confites, sorbet fraise	12 euros
Variation d'agrumes : cake, lemon curd, meringue citron vert, sorbet pamplemousse	10 euros
Ile flottante à la vanille : glace à la confiture de lait, streuzel noisette, tuile nougatine	10 euros
Dessert du jour (uniquement proposé au déjeuner hors dimanche et jours fériés)	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