

« 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

Menu Truffes

(Servi pour l'ensemble de la table)

Ce menu est composé exclusivement à partir de truffes noires « Tuber Melanosporum », locales sans ajout d'arôme.

Brouillade d'œufs à la truffe, mouillette à la croque au sel



Tartare de veau et de céleri à la truffe, salade de roquette à l'huile d'olive primeur



Noix de Saint Jacques contisées à la truffe, déclinaison de topinambours,
Beurre monté truffé



Suprême de poulet fermier truffé, mijotée d'haricots blancs au beurre de truffe



St Marcellin farci au mascarpone et à la truffe, chips de pain croustillantes



Parfait glacé à la truffe et au whisky Lagavulin

98€ (menu intégral)

88€ (menu sans le fromage)

78€ (menu St Jacques OU poulet, avec le fromage)

68€ (menu St Jacques OU poulet, sans le fromage)

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

Suggestion du chef



Pavé de cabillaud cuit sur sa peau, risotto de patate douce et de citron confit au sel,
Sauce Amok au lait de coco et aux épices douces

Ou

Suggestion du chef



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Kouign Amann pomme - cannelle, glace à la fève Tonka

Ou

Suggestion du chef

44€ / 37 € (sans le fromage)

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



Tous les prix s'entendent TTC – Service compris

Menu Fourchettes

Mise en bouche



Cœur de saumon fumé par nos soins aux sarments de vigne,
Crèmeux de coques et pomme Granny Smith, rémoulade de radis noir au caviar

Ou

Velouté d'artichauts à la crème d'Isigny, espuma au lard,
Noix de St Jacques juste saisies au lard de Colonnata



Pavé de bar de ligne poêlé sur sa peau, fondue de courge spaghetti à la coriandre,
Variation de courge butternut, vinaigrette d'agrumes

Ou

Demi pigeonneau : la cuisse confite, le filet rôti, escalopine de foie gras poêlé,
Mijotée de lentilles et de scorsonères au jus de viande



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Choco/noisette : biscuit cacao, crème tendre au chocolat Dulcey,
Ganache montée au chocolat Jivara, croustillant praliné, sorbet noisette

Ou

Nage de clémentines pochées, crèmeux au zeste de citron, glace au safran

65€ / 58 € (sans le fromage)

Menu Enfants

(moins de 12 ans)

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

19€

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

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

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, Toast au gingembre confit, réduction de VDN Rasteau	24 euros
Brouillade d'œufs à la truffe, mouillette à la croque au sel	16 euros
Tartare de veau et de céleri à la truffe, salade de roquette à l'huile d'olive primeur	26 euros
Cœur de saumon fumé par nos soins aux sarments de vigne, Crèmeux de coques et pomme Granny Smith, rémoulade de radis noir au caviar	24 euros
Velouté d'artichauts à la crème d'Isigny, espuma au lard, noix de St Jacques juste saisies au lard de Colonnata	24 euros
Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, toast au gingembre confit, réduction de Rasteau	15 euros
Entrée du jour	15 euros

Viandes

La spécialité du chef : Demi pigeonneau : la cuisse confite, le filet rôti, Escalopine de foie gras poêlé, Mijotée de lentilles et de scorsonères au jus de viande	29 euros
Suprême de poulet fermier truffé, mijotée d'haricots blancs au beurre de truffe	32 euros
Suggestion du jour	22 euros

Poissons

Noix de Saint Jacques contisées à la truffe, déclinaison de topinambours, beurre monté truffé	32 euros
Pavé de bar de ligne poêlé sur sa peau, fondue de courge spaghetti à la coriandre, Variation de courge butternut, vinaigrette d'agrumes	29 euros
Pavé de cabillaud cuit sur sa peau, risotto de patate douce et de citron confit au sel, Sauce Amok au lait de coco et épices douces	22 euros

Fromages

St Marcellin farci au mascarpone et à la truffe, chips de pain croustillantes	10 euros
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 à la truffe noire et au whisky Lagavulin	14 euros
Choco/noisette : biscuit cacao, crème tendre au chocolat Dulcey, Ganache montée au chocolat Jivara, croustillant praliné, sorbet noisette	12 euros
Nage de clémentines pochées, crèmeux au zeste de citron vert, glace au safran	12 euros
Kouign Amann pomme - cannelle, glace à la fève Tonka	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€