

« 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



« 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.

Menu Coteaux

Mise en bouche



Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, compotée de poires et pruneaux
Toast aux noisettes

Ou

Suggestion du chef



Pavé de truite d'Ardèche cuit à l'unilatéral,
Gnocchi au lard et châtaignes au jus de veau

Ou

Suggestion du chef



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Moelleux à la banane au cœur coulant de chocolat, glace au lait frais

Ou

Suggestion du chef

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



Velouté de lentilles à la crème d'Isigny, espuma au lard
Noix de Saint Jacques juste saisies à la véritable andouille de Guémené

Ou

Variation de bonite de méditerranée : en ceviche au lait de tigre et cacahuètes,
Mi cuit aux épices douces et en millefeuille de chips de riz



Médailon de lotte poché, fondue de poireaux et déclinaison de topinambours,
Jus aux morilles

Ou

Demi pigeonneau du Comtat : la cuisse confite et le filet rôti,
Fondue de chou blanc au cidre, crémeux de panais et pomme Gala confite



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Choco/noisette : biscuit cacao, crème tendre au chocolat Dulcey,
Ganache montée au chocolat Jivara, croustillant praline et glace noisette

Ou

Dacquoise coco, crémeux d'ananas au yuzu et cardamome,
Brunoise d'ananas confit à la vanille, sorbet noix de coco

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, compotée de poires et pruneaux ,toast aux noisettes	26 euros
Velouté de lentilles à la crème d'Isigny, espuma au lard Noix de Saint Jacques juste saisies à la véritable andouille de Guémené	24 euros
Variation de bonite de méditerranée : en ceviche au lait de tigre et cacahuètes, Mi cuit aux épices douces et en millefeuille de chips de riz	24 euros
Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, compotée de poires et pruneaux Toast aux noisettes	16 euros
Entrée du jour	16 euros

Viandes

La spécialité du chef : Demi pigeonneau du Comtat : la cuisse confite et le filet rôti, Fondue de chou blanc au cidre, crémeux de panais et pomme Gala confite	29 euros
Suggestion du jour	22 euros

Poissons

Médailillon de lotte poché, fondue de poireaux et déclinaison de topinambours, Jus aux morille	29 euros
Pavé de truite d'Ardèche cuit à l'unilatéral, gnocchi au lard et châtaignes au jus de veau	22 euros

Fromages

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

Desserts

Choco/noisette : biscuit cacao, crème tendre au chocolat Dulcey, Ganache montée au chocolat Jivara, croustillent praline et glace noisette	12 euros
Dacquoise coco, crémeux d'ananas au yuzu et cardamome, Brunoise d'ananas confit à la vanille, sorbet noix de coco	12 euros
Moelleux à la banane au cœur coulant de chocolat, glace au lait frais	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