

« 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,
Compotée de figues et poires au Vin Doux Naturel de Rasteau, toast au gingembre confit

Ou

Céviche de thon rouge au lait de tigre, coriandre, oignons rouges et cacahuètes,
Salade croquante de chou chinois au sésame



Filet de maquereau en papillote croustillante aux épices Garam Massala,
Risotto de patate douce et de citron confit au sel

Ou

Suprême de poulet jaune au basilic, boulgour de fine ratatouille, jus à la tapenade



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Déclinaison de prune : cake Reine Claude, compotée de prune rouge, sorbet mirabelle

Ou

Parfait glacé aux olives noires confites, coulis de fraises

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



Filet de rouget grillé à la flamme et fumé aux sarments de vigne,
Mousseline d'artichaut et son caviar d'aubergines

Ou

Smoothie de melon au Muscat de Beaumes de Venise,
Bavarois de magret fumé et copeaux de jambon de Cébo Ibérique



Pavé de bar sauvage poêlé sur sa peau, fenouil confit à l'orange,
Courgettes en escabèche, beurre d'agrumes à l'huile d'argan

Ou

Médaille de filet de bœuf charolais rôti, fondue de girolles et
Pommes de terre grenaille Au lard de Colonnata



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Variation de fruits rouges : muffin myrtille, crémeux cassis, groseilles et framboises fraîches,
sorbet mûre

Ou

Ganache montée au chocolat Jivara, noix de pécan caramélisées, glace Gianduja

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 figues et poires au VDN de Rasteau, toast au gingembre confit	28 euros
Filet de rouget grillé à la flamme et fumé aux sarments de vigne, Mousseline d'artichaut et son caviar d'aubergine	26 euros
Smoothie de melon au Muscat de Beaumes de Venise, bavarois de magret fumé, Copeaux de jambon de Cébo Ibérique	26 euros
Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, Compotée de figues et poires au VDN de Rasteau, toast au gingembre confit	18 euros
Céviche de thon rouge au lait de tigre, coriandre, oignons rouges et cacahuètes, Salade croquante de chou chinois au sésame	18 euros
Entrée du jour	18 euros

Viandes

La spécialité du chef : Demi pigeonneau du Comtat : la cuisse confite, le filet rôti, Boullgour de fruits secs, jus au cumin	30 euros
Médaille de filet de bœuf charolais rôti, fondue de girolles, pommes de terre grenaille Au lard de Colonnata	30 euros
Suprême de poulet jaune au basilic, boullgour de fine ratatouille, jus à la tapenade	24 euros
Suggestion du jour	24 euros

Poissons

Pavé de bar sauvage poêlé sur sa peau, fenouil confit à l'orange, courgettes en escabèche, Beurre d'agrumes à l'huile d'argan	30 euros
Filet de maquereau en papillote croustillante aux épices Garam Massala, Risotto de patate douce et de citron confit au sel	24 euros

Fromages

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

Desserts

Variation de fruits rouges : muffin myrtille, crémeux cassis, groseilles et framboises fraîches Sorbet mûre	12 euros
Ganache montée au chocolat Jivara et noix de pécan caramélisées, glace Gianduja	12 euros
Déclinaison de prune : cake Reine Claude, compotée de prune rouge, sorbet mirabelle	10 euros
Parfait glacé aux olives noires confites, coulis de fraises	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