



« 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



Effiloché d'aile de raie, sauce vierge aux câpres,
Quinoa de concombre et tomates confites

Ou

Suggestion du chef



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Abricots pochés au romarin, crémeux mascarpone, glace au yaourt

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



Salade d'haricots « coco » blancs de Mollans, crémeux au chèvre frais,
Magret fumé maison aux sarments de vignes et vinaigrette au lard

Ou

Smoothie de melon au muscat Beaumes de Venise, bavarois au gingembre frais,
Ceviche de crevettes Obsiblué marinées au combawa, granité au cactus



Médaille de lotte pochée, coulis de poivrons et chorizo,
Fine ratatouille, courgettes en escabèche

Ou

Filet de Bœuf charolais rôti, crème de cèpes,
Risotto d'orecchiette aux fèves, duxelles de champignon



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Biscuit joconde au cacao, crémeux au chocolat Guanaja,
Ganache « Namélaka » au chocolat Andoa, déclinaison de fruits rouges, sorbet griotte

Ou

Mojito-framboise : biscuit citron vert, gelée au rhum, ganache chocolat blanc et menthe,
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
Salade d'haricots « coco » blancs de Mollans, crémeux au chèvre frais, Magret fumé maison aux sarments de vignes et vinaigrette au lard	22 euros
Smoothie de melon au muscat Beaumes de Venise, bavarois au gingembre frais, Ceviche de crevettes Obsiblue marinées au combawa, granité au cactus	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
Filet de Bœuf charolais rôti, crème de cèpes, Risotto d'orecchiette aux fèves et duxelles de champignon	28 euros
Suggestion du jour	22 euros

Poissons

Médaille de lotte pochée, coulis de poivrons et chorizo, Fine ratatouille et courgettes en escabèche	28 euros
Effiloché d'aile de raie, sauce vierge aux câpres, Quinoa de concombre et tomates confites	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
Biscuit joconde au cacao, crémeux au chocolat Guanaja, Ganache « Namélaka » au chocolat Andoa, Déclinaison de fruits rouges, sorbet griotte	12 euros
Mojito-framboise : biscuit citron vert, gelée au rhum, ganache chocolat blanc et menthe, Sorbet framboise	12 euros
Abricots pochés au romarin, crémeux mascarpone et glace au yaourt	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