

« 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 pommes aux noix,
Brioche au beurre salé toastée, coulis de coing

Ou

Suggestion du chef



Pavé de truite d'Ardèche cuit à l'unilatéral, quinoa aux champignons des bois,
Emulsion de jus de veau à l'huile de noisette

Ou

Suggestion du chef



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Soufflé glacé aux olives noires confites, réduction de vin doux naturel de Rasteau

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



Noix de Saint Jacques juste saisies, fondue de courge spaghetti à la coriandre,
Guacamole d'avocat, vinaigrette d'agrumes

Ou

Raviole ouverte de joue de bœuf confite et déclinaison de carottes,
Bouillon au beurre de truffe noire « tuber mélanosporum »



Médailon de lotte poché, fondue de poireaux et topinambours,
Jus iodé, huitres pochées

Ou

Dos de biche rôti, embeurré de chou au lard fumé,
Poire Gieser pochée au vin rouge épiced, sauce Grand Veneur



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



St Honoré à ma façon, crème au pralin, glace cacahuète

Ou

Nage de clémentines pochées, crémeux au zeste de citron vert, glace au safran

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, compotée de pommes aux noix, brioche au beurre salé toastée, coulis de coing	24 euros
Noix de Saint Jacques juste saisies, fondue de courge spaghetti à la coriandre, Guacamole d'avocat, vinaigrette d'agrumes	22 euros
Raviole ouverte de joue de bœuf confite et déclinaison de carottes, Bouillon au beurre de truffe noire « tuber mélanosporum »	22 euros
Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, compotée de pommes aux noix, Brioche au beurre salé toastée, coulis de coing	14 euros
Entrée du jour	14 euros

Viandes

La spécialité du chef : Demi pigeonneau : la cuisse confite, le filet rôti, Mijotée de freekeh au céleri et Pecorino, jus gastrique aux cranberries	28 euros
Dos de biche rôti, embeurré de chou au lard fumé, Poire Gieser pochée au vin rouge épicé, sauce Grand Veneur	28 euros
Suggestion du jour	22 euros

Poissons

Médaille de lotte pochée, fondue de poireaux et topinambours, Jus iodé, huîtres pochées	28 euros
Pavé de truite d'Ardèche cuit à l'unilatéral, quinoa aux champignons des bois, Emulsion de jus de veau à l'huile de noisette	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 : Soufflé glacé aux olives noires confites, Réduction de vin doux naturel de Rasteau	10 euros
St Honoré à ma façon, crème au pralin, glace cacahuète	12 euros
Nage de clémentines pochées, crémeux au zeste de citron vert, glace au safran	12 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