



« 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, chutney d'ananas au gingembre confit,
Brioche maison toastée au beurre salé

Ou

Suggestion du chef



Pavé de thon rouge juste saisi, boulgour aux fèves et noix de cajou torréfiées,
Crème de piquillos

Ou

Suggestion du chef



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Parfait glacé aux olives noires confites et au vin doux naturel de Rasteau,
Coulis de fraises

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



Tartare de veau à la truffe d'été « tuber aestivum »,
Salade de blé vert fumé au céleri rave

Ou

Filet de rouget barbet cuit à la flamme, caviar d'aubergines, déclinaison d'artichauts



Filet de poisson d'arrivage juste snacké, quinoa aux courgettes à l'escabèche,
Concassée de tomate cœur de bœuf à la sarriette, beurre monté au thym citron

Ou

Suprême de poulet de Bresse « Miréal » farci aux langoustines,
Fregola sarda aux légumes croquants, jus de carapaces crémé



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Nage de cerises à l'absinthe, brownies et crémeux au chocolat Guanaja, 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,
chutney d'ananas au gingembre confit, brioche maison toastée au beurre salé 22 euros

Tartare de veau à la truffe d'été « tuber aestivum », salade de blé vert fumé au céleri rave	22euros
Filet de rouget barbet cuit à la flamme, caviar d'aubergines et déclinaison d'artichauts	22euros
Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, chutney d'ananas au gingembre confit, brioche maison toastée au beurre salé	14 euros
Entrée du jour	14 euros

Viandes

La spécialité du chef :

Demi pigeonneau, le filet rôti, la cuisse confite, Boulgour de fruits secs et jus au cumin	26 euros
Suprême de poulet de Bresse « Miréal » farci aux langoustines, fregola sarda aux légumes croquants, jus de carapaces crémé	28 euros
Suggestion du jour	22 euros

Poissons

Filet de poisson d'arrivage juste snacké, quinoa aux courgettes à l'escabèche, Concassée de tomate cœur de bœuf à la sarriette, beurre monté au thym citron	28 euros
Pavé de thon rouge juste saisi, boulgour aux fèves et noix de cajou, crème de piquillos	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
Nage de cerises à l'absinthe, brownies et crémeux au chocolat Guanaja, sorbet griotte	12 euros
Mojito-framboise : biscuit citron vert, gelée au rhum, ganache chocolat blanc et menthe, sorbet framboise	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