



« 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 Glémot - 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, compotée de poires et abricots secs
Pain toasté aux noisettes et raisins

Ou

Suggestion du chef



Effiloché d'ailes de raie, sauce vierge/mimosa
Quinoa aux asperges à l'ail des ours

Ou

Suggestion du chef



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Kouign-Amann aux pommes caramélisées, glace au lait frais

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



Fraicheur de homard et crabe bleu de méditerranée aux légumes croquants,
Crèmeux de petit pois à la menthe, granité yuzu

Ou

Duo de foie gras de canard : l'un poêlé et l'autre « au naturel » cuit au sel,
Compotée de poires et abricots secs, pain toasté aux noisettes et raisins



Ballotine de lotte aux épinards, huitre pochée et jus iodé
Pressé de poireau aux feuilles de nori

Ou

Déclinaison d'agneau : baron rôti à la tapenade et carré fumé au romarin
Carottes fanes et pointes d'asperges, purée au chèvre frais et pistou



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Sablé aux fraises du pays, crèmeux mascarpone aux olives noires confites
Glace au yaourt

Ou

Tout-Choco : Croustillant Andoa, crèmeux Dulcey, ganache montée Bahibé
et sorbet cacao

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 poire et abricots sec, pain toasté aux noisettes et raisins	22 euros
Fraicheur de homard et crabe bleu de méditerranée aux légumes croquants, Crèmeux de petit pois à la menthe, granité yuzu	22 euros
Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, compotée de poire et abricots sec Pain toasté aux noisettes et raisins	14 euros
Entrée du jour	14 euros

Viandes

La spécialité du chef : Demi pigeon de la Lance, le filet rôti, la cuisse confite, Boullgour de fruits secs et jus au cumin	26 euros
Déclinaison d'agneau : baron rôti à la tapenade et carré fumé au romarin Carottes fanes et pointes d'asperges, purée au chèvre frais et pistou	28 euros
Suggestion du jour	22 euros

Poissons

Ballotine de lotte aux épinards, huitre pochée et jus iodé Pressé de poireau aux feuilles de nori	28 euros
Effiloché d'ailes de raie sauce vierge/mimosa Quinoa aux asperges à l'ail des ours	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 : Sablé aux fraises du pays, crèmeux mascarpone aux olives noires confites, glace au yaourt	12 euros
Tout-Choco : Croustillant Andoa, crèmeux Dulcey, ganache montée Bahibé et sorbet cacao	12 euros
Kouign Aman aux pommes caramélisées, 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.

- *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.