



« 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

PASS SANITAIRE : A partir du 30 septembre 2021 toute personne âgée de plus de 12 ans et 2 mois devra impérativement être munie d'un "pass sanitaire" pour accéder au restaurant. Le port du masque reste obligatoire pour accéder et circuler dans notre établissement.

Scanner le QR code pour être alerté en cas d'exposition au virus
Ce QR code fonctionne avec l'application Tous Anti Covid, à télécharger depuis votre mobile



« 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 poires et de pruneaux à la crème de cassis, pogne toastée à la fleur d'oranger

Ou

Suggestion du chef



Pavé de cabillaud « Skrei » poêlé sur sa peau, fondue de chou vert au lard fumé, Emulsion iodée au gingembre frais

Ou

Suggestion du chef



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Chou farci d'un crémeux vanille, craquelin praliné, glace à la confiture de lait

Ou

Suggestion du chef

41€ / 35 € (sans le fromage)

Menu Truffes

(Servi pour l'ensemble de la table)

Ce menu est composé à partir de truffes *Tuber Mélanosporum* locales sans ajout d'arôme.

Oeuf parfait, crémeux de topinambour et râpé de truffe



Tartare de veau et céleri à la truffe, mesclun de salade à l'huile d'olive primeur



Noix de Saint Jacques contisées à la truffe, fine purée d'artichaut, Beurre monté truffé



Demi-pigeon de la Lance, le filet rôti, la cuisse confite, Crêpinette d'embeurrée de chou truffé, jus de veau réduit



Coulommiers farci au mascarpone et truffes, chips de pain croustillantes



Soufflé glacé à la truffe et whisky Lagavulin

98€ / 88 € (sans le fromage)

Menu Fourchettes

Mise en bouche



Velouté de lentilles à la crème d'Isigny, noix de Saint Jacques contisées
à la véritable andouille artisanale de Guémené, espuma au lard fumé

Ou

Duo de foie gras de canard : l'un poêlé et l'autre « au naturel » cuit au sel,
Marmelade de poires et de pruneaux à la crème de cassis,
Pogne toastée à la fleur d'oranger



Médaille de lotte pochée, sauce aux morilles,
Déclinaison de topinambour et cerfeuil tubéreux

Ou

Ballottine de filet mignon de sanglier farcie aux lactaires, sauce grand veneur,
Sucrine braisée aux chanterelles, purée de panais, chips de scorsonères



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Nage de clémentines de Corse, crémeux au safran et sorbet mandarine

Ou

« Carrotcake », ganache montée au chocolat Orellys, glace au yoghurt bulgare

58€ / 52 € (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

17€

A la Carte

Entrées

La spécialité du chef : Duo de foie gras de canard, l'un au naturel cuit au sel et l'autre poêlé, Marmelade de poires et de pruneaux à la crème de cassis, pogne toastée à la fleur d'oranger	22 euros
Velouté de lentilles à la crème d'Isigny, noix de Saint Jacques contisées à la véritable andouille artisanale de Guémené, espuma au lard fumé	22 euros
Œuf parfait, crémeux de topinambour et râpé de truffe	18 euros
Tartare de veau et céleri à la truffe, mesclun de salade à l'huile d'olive primeur	26 euros
Noix de Saint Jacques contisées à la truffe, fine purée d'artichaut, Beurre monté truffé	26 euros
Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, marmelade de poires et de pruneaux à la crème de cassis, pogne toastée à la fleur d'oranger	14 euros
Entrée du jour	14 euros

Viandes

La spécialité du chef : Demi pigeon de la Lance, le filet rôti, la cuisse confite, Crêpinette d'embeurrée de chou truffé, jus de veau réduit	32 euros
Ballottine de filet mignon de sanglier farcie aux lactaires, sauce grand veneur, Sucrine braisée aux girolles, purée de panais, chips de scorsonères	28 euros
Suggestion du jour	22 euros

Poissons

Médailon de lotte poché, sauce aux morilles, Déclinaison de topinambour et cerfeuil tubéreux	28 euros
Pavé de cabillaud « Skrei » poêlé sur sa peau, fondue de chou vert au lard fumé, Emulsion iodée au gingembre frais	22 euros

Fromages

Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou	6 euros
Plateau de fromages affinés par Lou Canestéou	12 euros
Coulommiers farci au mascarpone et truffes, chips de pain croustillantes	10 euros

Desserts

La spécialité du chef : Soufflé glacé à la truffe et whisky Lagavulin	14 euros
Nage de clémentines de Corse, crémeux au safran et sorbet mandarine	12 euros
« Carrot cake », ganache montée au chocolat Orelys, glace au yoghourt bulgare	12 euros
Chou farci d'un crémeux vanille, craquelin praliné, glace à la confiture de lait	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)* 22€
- *Entrée du jour + Plat du jour* 24€
- *Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour* 28€

Tous les prix s'entendent TTC – Service compris

Notre équipe est à votre disposition pour toute information concernant les allergènes présents dans les plats.