

« 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 du30 septembre 2021 toute personne âgée de plus de 12 anset 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.

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 truite d'Ardèche cuit à l'unilatéral, fondue de poireaux à l'estragon, Betteraves glacées, beurre rouge monté au vin rouge de Cairanne

Ou

Suggestion du chef



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Millefeuille à la mousse caramel, crémeux confiture de lait, glace cacahuète

Ou

Suggestion du chef

41€ / 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.

80€ : sélection d'entrées, poissons, viandes, fromages, desserts

74€ : sélection d'entrées, poissons, viandes, desserts

70€ : sélection d'entrées, viandes, fromages, desserts

64€ : sélection d'entrées, viandes, desserts

Menu Fourchettes

Mise en bouche



Déclinaison de thon rouge : Ceviche à la mangue et au citron vert,
Mi cuit aux épices douces, salade croquante cacahuète/sésame

Ou

Croustillant de tête de veau sur une salade d'endives à la graine de moutarde,
Queues de langoustines juste saisies, ris de veau, jus réduit au Vin Doux Naturel Rasteau



Noix de Saint Jacques juste saisies, fondue de chou pakchoï au gingembre frais,
Crèmeux de courge butternut, bouillon corsé au combawa

Ou

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



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Sur l'idée d'une tarte Tatin à l'ananas, crème de mascarpone à la fève tonka,
Glace au poivre de Séchouan

Ou

« Carrotcake », ganache montée au chocolat Orezlys, glace au yoghourt 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€

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 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

Déclinaison de thon rouge : Ceviche à la mangue et citron vert,
Mi cuit aux épices douces, salade croquante cacahuète/sésame 22euros

Croustillant de tête de veau sur une salade d'endives à la graine de moutarde et estragon,
Queues de langoustines juste saisies et ris de veau, jus réduit au VDN Rasteau 22euros

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, crémeux d'artichauts,
Blé vert fumé aux girolles, jus d'ail confit 28 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

Noix de SaintJacques juste saisies, fondue de chou pakchoï au gingembre frais,
Crémeux de courge butternut, bouillon corsé au combawa 28 euros

Pavé de de truite d'Ardèche cuit à l'unilatéral, fondue de poireaux à l'estragon,
Betteraves glacées, beurre rouge monté au vin rouge de Cairanne 22 euros

Fromages

Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou 6 euros

Plateau de fromages affinés par Lou Canestéou 12 euros

Desserts

La spécialité du chef : soufflé glacé aux olives noires confites et meringue, sablé spéculoos 12 euros

Sur l'idée d'une tarte Tatin à l'ananas, crème de mascarpone à la fève tonka,
Glace au poivre de Séchouan 12 euros

« Carrot cake », ganache montée au chocolat Orezlys, glace au yoghourt bulgare 12 euros

Millefeuille à la moussecaramel, crémeux confiture de lait, glace cacahuète 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€*

Assortiment de fromages affinés à la place du dessert du jour : supplément 4€

Tous les prix s'entendent TTC – Service compris

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