

« 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

Menu Coteaux

Mise en bouche



Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, chutney de figues et d'amandes torréfiées,
Toast aux noix, réduction de Porto

Ou

Suggestion du chef



Pavé de cabillaud poêlé sur sa peau, boulgour de fenouil confit,
Emulsion de haddock fumé

Ou

Suggestion du chef



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Baba au Limoncello, crémeux mascarpone, glace verveine

Ou

Suggestion du chef

41€ / 35 € (sans le fromage)

PASS SANITAIRE : A partir du 09 août 2021 toute personne de plus de 17 ans devra impérativement être munie d'un "pass sanitaire"(y compris en terrasse).

Le port du masque est obligatoire pour accéder et circuler dans notre restaurant.

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



VEGAN



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

Menuvégan, végétarien, sans gluten : nous consulter

Menu Enfants

(moins de 12 ans)

Se compose d'un plat et d'un dessert 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.

Menu Fourchettes

Mise en bouche



Sur l'idée de la traditionnelle soupe Tom Yum thaïlandaise :
Crevettes Obsiblue marinées , légumes craquants,
Salade de mangue, cacahuètes/coriandre

Ou

Filet de rouget cuit à la flamme au lard de Colonatta, crémeux d'artichauts farci à la barigoule,
Vinaigrette de réduction



Filet de turbo snacké servi dans un bouillon de coco aux girolles,
Fine purée de cèpes

Ou

Médaille de filet de bœuf charolais rôti, timbale de ratatouille au chèvre frais,
Croustillant de parmesan, jus corsé d'anchois au vin rouge



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Macaron de prune rouge, insert yuzu/jasmin, sorbet framboise/violette

Ou

Croustillant de spéculoos, crémeux Bahibé et fruits rouges, glace au yaourt

58€ / 52 € (sans le fromage)

Menu Découverte

(Servi pour l'ensemble de la table)

Ce menu est 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 à partager,
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

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, Chutney de figues et d'amandes torréfiées, toast aux noix, réduction de Porto	22 euros
Sur l'idée de la traditionnelle soupe Tom Yum thaïlandaise : Crevettes Obsiblué marinées, Légumes craquants, salade de mangue, cacahuètes/coriandre	22euros
Filet de rouget cuit à la flamme au lard de Colonatta, Crèmeux d'artichauts farci à la barigoule, vinaigrette de réduction	22euros
Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, chutney de figues et d'amandes torréfiées, Toast aux noix, réduction de Porto	14 euros
Entrée du jour	14 euros

Viandes

La spécialité du chef : Demi pigeon de la Lance, le filet rôti, la cuisse confite, Boullgour aux fruits secs, jus réduit au cumin	26 euros
Médaille de filet de bœuf charolais rôti, timbale de ratatouille au chèvre frais, Croustillant de parmesan, jus corsé d'anchois au vin rouge	28 euros
Suggestion du jour	22 euros

Poissons

Filet de turbo snacké servi dans un bouillon de coco aux girolles, Fine purée de cèpes	28 euros
Pavé de cabillaud poêlé sur sa peau, boullgour de fenouil confit, Emulsion de haddock fumé	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, coulis de fraises	12 euros
Macaron de prune rouge, insert yuzu/jasmin, sorbet framboise/violette	12 euros
Croustillant de spéculoos, crèmeux Bahibé et fruits rouges, glace au yaourt	12 euros
Baba au Limoncello, crèmeux mascarpone et glace verveine	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.