

« Mon équipe et moi-même sommes heureux de vous accueillir depuis septembre 2010 à Coteaux & Fourchettes. Ces derniers mois ont été long sans vous....

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, compotée de melon au muscat Beaumes de Venise, brioche au beurre salé et réduction de vinaigre balsamique

Ou

Suggestion du chef



Pavé de Truite d'Ardèche cuite à l'unilatérale, risotto au parmesan et brocolis meunières, Pesto de roquette

Ou

Suggestion du chef



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Croustillant au gruë de cacao, ganache namelaka au chocolat Guanaja
Glace au yaourt

Ou

Suggestion du chef

41€ / 35 € (sans le fromage)

Le cahier de rappel numérique : entrer, scanner, profiter...

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

Menu végétan, végétarien, sans gluten : nous consulter



VEGAN



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN



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



Timbale de loup mariné, mélange crémeux de coques et pomme Granny Smith
Salade croquante de fenouil

Ou

Emincé de filet de bœuf façon tataki à l'huile de noisette et truffes d'été « tuber Aestivum »,
Salade craquante de freekeh au petit pois et cèleri rave



Carré de veau rôti, fine ratatouille dans une courgette boule
Pomme Anna et jus réduit au thym

Ou

Médaille de lotte poché dans une soupe au pistou aux légumes croquants,
Mousseline d'oignons caramélisés



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Abricot poché et crémeux café, glace au lait d'amande et opaline verveine

Ou

Moelleux pistache et framboises fraîches, ganache chocolat blanc/pistache et sorbet fraise

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, compotée de melon au muscat Beames de Venise, brioche au beurre salé	22 euros
Timbale de loup mariné, mélange crémeux de coques et pomme Granny Smith Salade croquante de fenouil	22 euros
Emincé de filet de bœuf façon tataki à l'huile de noisette et truffes d'été « tuber Aestivum », Salade croquante de freekeh au petit pois et cèleri rave	22 euros
Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, compotée de melon au muscat Beames de Venise, brioche au beurre salé et réduction de vinaigre balsamique	14 euros
Entrée du jour	14 euros

Viandes

La spécialité du chef : Demi pigeon de la Lance, le filet rôti, la cuisse confite, Boulgour aux fruits secs, jus réduit au cumin	26 euros
Carré de veau rôti, fine ratatouille dans une courgette boule Pomme Anna et jus réduit au thym	28 euros
Suggestion du jour	22 euros

Poissons

Médaille de lotte poché dans une soupe au pistou aux légumes croquants, Mousseline d'oignons caramélisés	28 euros
Pavé de Truite d'Ardèche cuite à l'unilatérale, risotto au parmesan et brocolis meunières, Pesto de roquette	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 : Parfait glacé aux olives noires confites, carpaccio de fraises du pays et biscuit spéculoos	12 euros
Abricot poché et crémeux café, glace au lait d'amande et opaline verveine	12 euros
Moelleux pistache et framboises fraîches, ganache chocolat blanc/pistache et sorbet fraise	12 euros
Croustillant au gruë de cacao, ganache namelaka au chocolat Guanaja, glace au yaourt	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.