

« 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, compotée de figues et d'amandes effilées,
Toast au romarin

Ou

Suggestion du chef



Sur l'idée d'un aioli : pavé de cabillaud poêlé sur sa peau et légumes croquants :
Haricots verts, chou-fleur, carottes, courgettes, grenailles, escargots et œuf dur

Ou

Suggestion du chef



Assortiment de fromages affinés par Josiane Déal (M.O.F. à Vaison la Romaine)



Chou farci d'un crémeux à la mangue, espuma et tuile coco, sorbet fruit de la passion

Ou

Suggestion du chef

42€ / 34 € (sans le fromage)

Scannez le QR pour découvrir notre carte des vins :

Ou rendez vous sur notre site : www.coteauxetfourchettes.com



VEGAN



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

Menu végétan, 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



Filet de rouget barbet façon gravelax, puis cuisson « à la flamme »,
Caviar d'aubergines, déclinaison d'artichauts

Ou

Emincé de filet de bœuf façon tataki laqué au miel de Sablet,
Salade craquante de chou chinois cacahuètes/sésame



Carré de veau rôti, Fregola Sarda comme un risotto aux champignons des bois,
Crème de cèpes

Ou

Filet de bar de ligne poêlé sur sa peau, tian de légumes confits au thym,
Ecrasée de pommes de terre à la tapenade, beurre monté à la sarriette



Assortiment de fromages affinés par Josiane Déal (M.O.F. à Vaison la Romaine)



Ganache montée au chocolat blanc Opalys sur une dacquoise noisette et framboises fraîches,
Sorbet framboise-violette

Ou

Mille-feuille caramel beurre salé, mirabelles pochées, sorbet mirabelle

60€ / 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.

82€ : sélection d'entrées, poissons, viandes, fromages, desserts

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

72€ : sélection d'entrées, viandes, fromages, desserts

64€ : sélection d'entrées, viandes, desserts

A la Carte

Entrées

Duo de foie gras de canard, l'un au naturel cuit au sel et l'autre poêlé, Compotée de figues et d'amandes effilées, toast au romarin	22 euros
Filet de rouget barbet façon gravelax puis cuit « à la flamme », Caviar d'aubergines, déclinaison d'artichauts	22 euros
Emincé de filet de bœuf façon tataki laqué au miel de Sablet, Salade craquante de chou chinois cacahuètes/sésame	22 euros
Foie gras de canard «au naturel » cuit au sel, compotée de figues et d'amandes effilées, Toast au romarin	14 euros
Entrée du jour	14 euros

Viandes

Carré de veau rôti, Fregola Sarda comme un risotto aux champignons des bois, Crème de cèpes	28 euros
La spécialité du chef : Demi pigeon de la Lance, le filet rôti, la cuisse confite, Polenta crémeuse aux fruits secs et courgettes, jus réduit au raisin caramélisé au VDN Rasteau	25 euros
Suggestion du jour	22 euros

Poissons

Filet de bar de ligne poêlé sur sa peau, tian de légumes confits au thym, Ecrasée de pommes de terre à la tapenade, beurre monté à la sarriette	28 euros
Sur l'idée d'un aïoli : pavé de cabillaud poêlé sur sa peau et légumes croquants : Haricots verts, chou-fleur, carottes, courgettes, grenailles, escargots et œuf dur	22 euros

Fromages

Assortiment de fromages affinés par Josiane Déal (M.O.F. à Vaison la Romaine)	8 euros
---	---------

Desserts

Ganache montée au chocolat blanc Opalys sur une dacquoise noisette et framboises fraîches, Sorbet framboise-violette	12 euros
Mille-feuille caramel beurre salé, mirabelles pochées, sorbet mirabelle	12 euros
Chou farci d'un crémeux à la mangue, espuma et tuile coco, sorbet fruit de la passion	12 euros
Dessert du jour	9 euros
Café Gourmand	8 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.