

« 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, chutney d'ananas au gingembre confit,
Toast au noix et réduction de porto

Ou

Suggestion du chef



Pavé de liche de Méditerranée snacké, quinoa de courgettes au pistou
Emulsion de coulis de poivrons rouges

Ou

Suggestion du chef



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Pêche pochée, gel rhubarbe/géranium, sorbet pêche de vignes

Ou

Suggestion du chef

42€ / 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



Filet de rouget barbet façon gravelax, puis cuisson « à la flamme »,
Servi dans une bisque de crustacés glacée et pommes de terre safranées

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



Déclinaison d'agneau : le baron rôti à la tapenade et le carré fumé au thym
Carotte fane et risotto de fèves, jus réduit

Ou

Filet de turbot poêlé, caviar d'aubergines, déclinaison d'artichauts
beurre monté au thym citron



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Finger dacquoise noisette et gelée de framboise, ganache montée au chocolat Jivara,
sorbet framboise violette

Ou

Entremet aux fruits exotiques sur un biscuit amande, tuile coco et sorbet fruits de la passion

59€ / 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

La spécialité du chef : Duo de foie gras de canard, l'un au naturel cuit au sel et l'autre poêlé, Chutney d'ananas au gingembre confit, Toast au noix et réduction de porto	22 euros
Filet de rouget barbet façon gravelax, puis cuisson « à la flamme », servi dans une bisque de crustacés glacée et pommes de terre safranées	22 euros
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	22 euros
Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, chutney d'ananas au gingembre confit, Toast au noix et 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, Boulgour aux fruits secs, jus réduit au cumin	26 euros
Déclinaison d'agneau : le baron rôti à la tapenade et le carré fumé au thym Carotte fane et risotto de fèves, jus réduit	28 euros
Suggestion du jour	22 euros

Poissons

Filet de turbot poêlé, caviar d'aubergines, déclinaison d'artichauts beurre monté au thym citron	28 euros
Pavé de liche de Méditerranée snacké, quinoa de courgettes au pistou Emulsion de coulis de poivrons rouges	22 euros

Fromages

Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou	7 euros
--	---------

Desserts

La spécialité du chef : Parfait glacé aux olives noires confites, carpaccio de fraises du pays et biscuit spéculoos	12 euros
Finger dacquoise noisette et gelée de framboise, ganache montée au chocolat Jivara	12 euros
Entremet aux fruits exotiques sur un biscuit amande, tuile coco et sorbet fruits de la passion	12 euros
Pêche pochée, gel rhubarbe/géranium, sorbet pêche de vignes	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.