

Menu de Noël 2024

Quelques bouchées apéritives...

Bavarois de bisque de homard, rillettes de corps et pinces aux herbes fraîches,
Médaillon à l'huile de citron confit, déclinaison de carottes



Foie gras de canard poêlé, clémentines et scorsonères confits à la badiane,
Beurre monté aux agrumes et à l'huile d'argan



Noix de Saint Jacques des côtes normandes juste saisies, crémeux d'artichaut et palourdes,
Crème de caviar français Baeri



Sorbet ananas - mousse au rhum



Médaillon de filet de bœuf charolais rôti, crème de cèpes,
Pomme dauphine aux truffes tuber melanosporum

Saint Marcellin farci aux fruits du mendiant, salade de mache à l'huile de noisette



Sablé à la mangue et au chocolat blanc, mirepoix de kiwi au fruit de la passion, sorbet litchee



Mignardises

82€ : Menu sans les noix de St Jacques et sans le fromage

88€ : Menu sans les noix de St Jacques et avec le fromage

96€ : Menu avec les noix de St Jacques et sans le fromage

102€ : Intégralité du menu



COTEAUX & FOURCHETTES

3340 Route de Carpentras - Croisement de la Couraçonne 84290 CAIRANNE

Tél : 04.90.66.35.99 - info@coteauxetfourchettes.com

www.coteauxetfourchettes.com

Réveillon St Sylvestre

31 décembre 2024

Quelques bouchées apéritives....

Huître gratinée au Champagne sur une fondue de blette



Ceviche de lotte - patate douce au lait de coco et citron vert,
Guacamole d'avocat, granité yuzu



Feuilleté de poireau, ris de veau, foie gras de canard cuit au sel, jus aux morilles



Noix de Saint-Jacques des côtes normandes juste saisies, crémeux d'artichaut et palourdes,
Crème de caviar français Baeri



Sorbet ananas - mousse au rhum



Suprême de chapon demi deuil cuit basse température, sauce aux truffes,
Déclinaison de céleri et topinambour



Saint Marcellin farci aux fruits du mendiant, salade de mâche à l'huile de noisette



Millefeuille croustillant au chocolat Guanaja, variation de fruits rouges, sorbet griottes



Mignardises

... 109 € ...

Menu unique en 8 services



COTEAUX & FOURCHETTES

3340 Route de Carpentras - Croisement de la Couraçonne 84290 CAIRANNE

Tél : 04.90.66.35.99 - info@coteauxetfourchettes.com

www.coteauxetfourchettes.com

MENU DU JOUR DE L'AN 2025

Quelques bouchées apéritives...

Huitre gratinée au Champagne sur une fondue de blette



Ceviche de lotte - patate douce au lait de coco et citron vert,
Guacamole d'avocat, granité yuzu



Feuilleté de poireau et ris de veau, foie gras de canard cuit au sel, jus aux morilles



Noix de Saint Jacques des côtes normandes juste saisies, crémeux d'artichaut et palourdes,
Crème de caviar français Baeri



Sorbet ananas - mousse au rhum



Suprême de chapon demi deuil cuit basse température, sauce aux truffes,
Déclinaison de céleri et topinambour



Saint Marcellin farci aux fruits du mendiant, salade de mâche à l'huile de noisette



Millefeuille croustillant au chocolat Guanaja, variation de fruits rouges, sorbet griottes



Mignardises

89€ : Menu sans les noix de St Jacques et sans le fromage

95€ : Menu sans les noix de St Jacques et avec le fromage

103€ : Menu avec les noix de St Jacques et sans le fromage

109€ : Intégralité du menu



COTEAUX & FOURCHETTES

3340 Route de Carpentras - Croisement de la Couraçonne 84290 CAIRANNE

Tél : 04.90.66.35.99 - info@coteauxetfourchettes.com

www.coteauxetfourchettes.com