



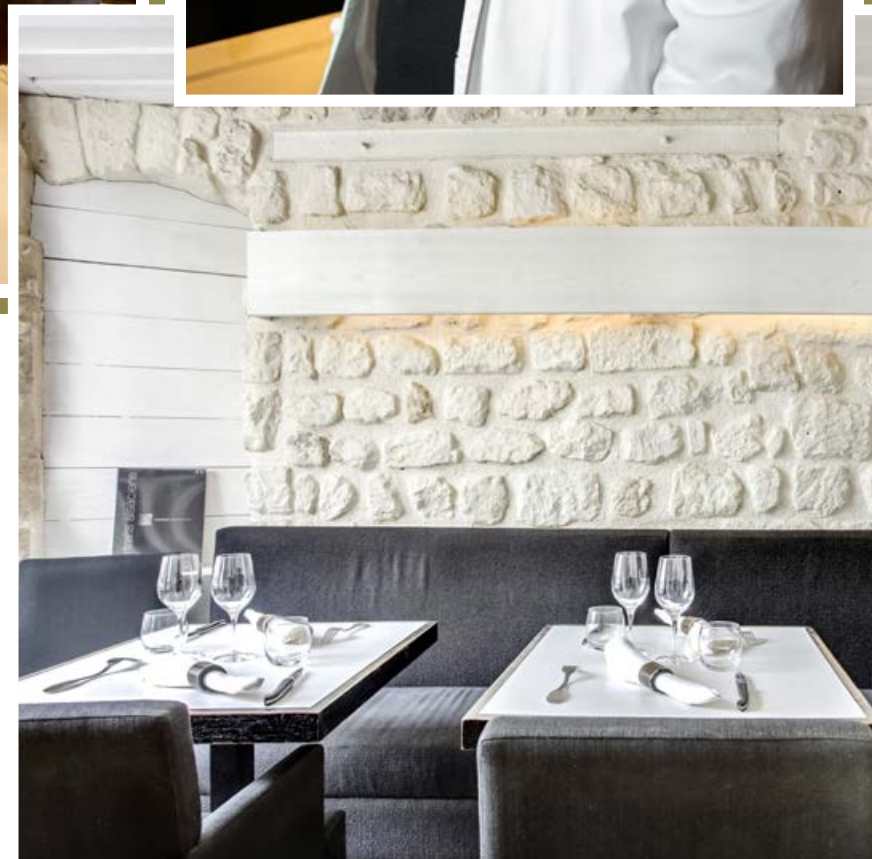
LE COQ RICO PARIS, FÊTE THANKSGIVING !



Le Coq Rico Paris lance les festivités de fin d'année dès le 22 novembre en proposant aux Parisiens de déguster un menu de Thanksgiving à la façon Westermann.

Le chef Antoine Westermann partage depuis plus de quatre ans, avec ses amis new yorkais, la tradition œcuménique de Thanksgiving qui réunit famille, amis, voisins autour des plaisirs de table, en hommage à ce que la nature nous offre comme trésors gourmands. Un sens de la fête à table qui lui est cher.

Cette année, il a choisi de partager cette fête avec les Parisiens en mettant à la carte du Coq Rico Paris, le temps d'un jour, le menu typique de Thanksgiving qu'il aime concocter à ses proches.



“

*Quand un animal a eu la
vie qu'il mérite, il nous
offre en retour dans la
qualité de sa viande.*

ANTOINE
WESTERMANN



THANKSGIVING AU COQ RICO PARIS

22 novembre 2018

TERRINE DE FOIE DE CANARD AUX 12 ÉPICES, CHUTNEY
AUX AIRELLES ROUGES



CONSOMMÉ DE DINDE, RAVIOLE À LA TRUFFE NOIRE
FRAÎCHE,

DINDE ROUGE DES ARDENNES* FARCIE & RÔTIE,

FRICASSÉE DE MARRONS & CHOU ROUGE, CÉLERI RAVE
RÔTI, PURÉE DE PATATE DOUCE AU ZESTE DE CITRON



LA BRIOCHE CARAMELISÉE FAÇON WESTERMANN,
POIRE POCHÉE & GLACE AUX ÉPICES

Menu servi midi & soir – 75 euros par personne



La Dinde rouge des Ardennes est une volaille rustique exceptionnelle à redécouvrir. Cette race rustique de croissance lente (200 jours) a été introduite en Europe par les Espagnols au 16^{ème} siècle et réapparue à l'élevage dans les années 90 sur son terroir des Ardennes, un élevage limité à 2500 oiseaux par an. Elle sera à la carte du Coq Rico durant tout le mois de décembre.



Le Coq Rico

LE BISTROT DES BELLES VOLAILLES
Chef Antoine Westermann

99 rue Lepic - 7018 Paris

01 42 59 82 89

www.lecoqrico.com



CONTACT PRESSE

L'INSTANT C

Afsaneh Salehi

afsaneh@instantc.fr - 01 81 80 31 20 - 07 86 50 32 93

Sylvana Martel

sylvana@instantc.fr - 01 81 80 31 23