


le Coq & Fils PRÉSENTE
THE POULTRY HOUSE

LA PIC ORE

BOX



L'été est la haute saison de la volaille. Elle profite pleinement des pâturages et s'alimente dans les sols vivants. L'exercice en plein air sublime la qualité de sa chair et une alimentation variée intensifie son goût. Cela ne cesse d'inspirer Antoine Westermann qui nous livre une riche partition autour de la noble basse-cour et sous sa houlette, le Coq chante dans la rue avec la toute nouvelle Pic'ore Box.



Quand une volaille est bien sourcée et rôtie selon la technique mise au point par le Chef Antoine Westermann, elle est particulièrement bonne à déguster froide. On en savoure pleinement la chair subtile et les arômes très prononcés l'été car les volailles se nourrissent de toutes les bonnes choses que leur apporte la nature. Bref, la volaille rôtie du Coq est l'hôte de choix à convier sur sa nappe de pique-nique !*

**pochée au bouillon, cuite lentement à basse température, puis rôtie à la broche.*

La volaille Noire de Challans est élevée 110 jours en plein air, sur le terroir Armoricaïn. Le Coq travaille avec trois fermiers élevant cette volaille de race ancienne française née du croisement d'une poule locale et de deux races asiatiques Langshan et Orpington : Didier Merceron de la ferme Challans, Robin & Cercleron de la ferme La Garnache et Franck Jaegi de la ferme Saint Philibert de Bouaine. Sa peau savoureuse enveloppe une chair tendre et généreuse au goût rustique et délicat à la fois.



n°1

PIQUE NIQUE VOLAILLÉ « À SE LÉCHER LES DOIGTS »

Pour 1 personne

1/4 poulet Noire de Challans
3 sauces salsa verte,
Chic'Up, Mayonnaise,
pain Poujauran 24

Pour 2 personnes

1/2 poulet Noire de Challans
3 sauces salsa verte,
Chic'Up, Mayonnaise,
pain Poujauran 46

Salade de légumes mi-cuits

Légumes de saison mi-cuits
au bouillon de volaille,
vinaigrette à l'huile d'olive
& vinaigre de Xérès,
ciboulette 6



n°2

PIQUE NIQUE BOWL « MANGER AVEC LES DOIGTS »

Pour 1 personne

2 cromesquis de volaille,
2 empanadas d'abattis,
légumes de saison mi-cuits
au bouillon de volaille, dip de fromage
blanc aux graines de Nigel & sésame,
condiment Chic'Up 20

Cold Dog

Buns brioché Poujauran,
Saucisse de volaille cuite à la plancha,
céleri Rémoulade, amandes grillées,
raisins de Corinthe, condiment Chic'up
à base de jus de volaille, échalotes frites 12

Le Scottish Egg

Salsa verte au persil, noisettes,
citron & huile d'olive 6

EN VENTE JUSQU'AU
31 août 2022