



thanksgiving
avec

Le Coq & Fils
THE POULTRY HOUSE

Avec son nouveau Coq & Fils, Antoine Westermann propose aux Parisiens américanophiles et aux Américains à Paris de célébrer Thanksgiving à la maison ou au restaurant, autour d'une superbe dinde... tradition oblige !

Américain de cœur, le chef aime cette fête incarnant à merveille le plaisir du partage puisqu'elle est née de la réunion des colons anglais et des amérindiens qui se sont rapprochés autour d'un repas et ont partagé leur culture culinaire.

Pour l'occasion il met à l'honneur l'une de ses dindes favorites, originaire des Etats-Unis et dont la légende veut qu'elle soit la toute première race importée en France au 16^{ème} siècle : la Dinde Rouge des Ardennes.



LA DINDE ROUGE DES ARDENNES

*de la ferme d'Isabelle
et Cyriaque Godefroy
à Renneville*

est élevée pendant 200 jours en plein air.
Belle pièce d'environ 3,5 kg, de race
rustique et de croissance lente, elle offre
une délicieuse chair généreuse et persillée.

Elle sera proposée **LE JEUDI 25 NOVEMBRE**

EN CLICK AND COLLECT ET LIVRAISON

- Dinde Rouge des Ardennes
entière, pochée prête à rôtir - 165 euros
- Dinde Rouge des Ardennes entière rôtie
à la broche, jus de volaille - 190 euros
- Purée de patate douce,
potiron au gingembre & noix torréfiées - 9 euros
- Chutney de cranberries et orange - 3 euros

**ET A LA CARTE DU RESTAURANT LE COQ & FILS POUR
LE DÎNER**

- Dinde Rouge des Ardennes rôtie, jus de
volaille, meatloaf d'abattis snacké, chutney
de cranberries & orange - 40 euros
- Purée de patate douce,
potiron au gingembre & noix torréfiées - 10 euros



Le Coq & Fils

THE POULTRY HOUSE



Le Coq & Fils

98 rue Lepic
75018 Paris
01 42 59 82 89

lecoq-fils.com

Suivez Le Coq & Fils sur [Facebook](#) et sur [Instagram](#) !