

Le Coq Rico

Entrées

La planchette de bécottes

Cœurs & foies de volailles poêlés, ailerons frits,
cromesquis aux épices – 15 euros

•••

Les z'œufs

L'œuf à la coque aux œufs de saumon,
mouillettes au beurre d'algues – 13 euros

L'œuf mollet, brioche rôtie au foie gras
& aux champignons de saison – 15 euros

L'œuf au plat à la fleur de thym,
tartine de lard noir Gascon – 14 euros

L'œuf Mimosa à la Ventrèche de thon – 14 euros

•••

Les soupes & bouillons de volaille

Le bouillon de volaille au céleri rave,
raviole au foie gras de canard – 15 euros

Le velouté de topinambours,
& ballottine de caille – 14 euros

•••

La volaille en salade

La salade de foie de volaille,
betteraves & roquette – 13 euros

Une Grecque de champignons de Paris & artichauts,
Poêlée de sot-l'y-laisse – 16 euros

•••

Les foies

Le foie gras de canard poêlé au pavot,
raisins & pommes Chantecler– 29 euros

Le foie gras d'oie en croûte façon Westermann – 31 euros

•••

Les terrines

La terrine de volaille – 15 euros

Les rillettes de canard – 14 euros

Plats

Rôtis à la broche

Le Quart

Le poulet fermier de Challans - 22euros

•••

La volaille entière

2 à 3 personnes

La canette des Dombes confite, puis rôtie – 85 euros

Le poulet du Gâtinais selon arrivage – 86 euros

La Pintade d'Auvergne – 88 euros

2 à 4 personnes

Le poulet de Bresse – 98 euros

•••

Accompagnés de

Pommes frites "Maison", salade

ou

Gratin de macaroni, salade

ou

Cocotte de légumes du moment

L'accompagnement de saison

Une poêlée de champignons des bois, 140 g – 14 euros

•••

Les volailles, poissons & crustacés

Des coquilles Saint-Jacques poêlées

& bardées au magret de canard fumé, purée de potimarrons au gingembre – 31 euros

Le Vol au vent de volaille & d'écrevisses – 28 euros

•••

La Noble Basse-cour

La poule-au-pot
légumes, petit farci & riz pilaf – 24 euros

La Pintade fermière de Challans
rôtie, choucroute caramélisée & champignons des bois – 29 euros

De nature sauvage

Le Perdreau gris
rôti à la broche, poêlée de marrons, coings & raisins – 39 euros

La palombe
rôtie à la broche, fricassée de pommes de terre,
lardons & oignons – 36 euros

La chasse "gardée" d'Antoine Westermann Pour 2 personnes

Le canard sauvage
chou rouge, marron & purée de céleri rave – 60 euros

•••

Prix nets

Desserts

Les fromages de saison, confiture de cerises noires du pays Basque – 12 euros

L'Ile flottante – 11 euros

La brioche perdue, caramel au beurre salé & poire pochée – 13 euros

La tarte Tatin & sorbet pomme verte – 11 euros

Le Vacherin glacé vanille & framboise du Coq Rico – 15 euros

Les profiteroles au chocolat – 13 euros

Prix nets