LE COQ
AUX CHAMPS

Faites un vœu

COQ CHEZ VOUS
NOËL · NOUVEL AN 2026

Le vœu d'un festin d'exception & de plaisir absolu.

Se régaler de produits sublimes choisis avec soin auprès des meilleurs producteurs : la Saint-Jacques, la truffe, la poularde, le homard.

Orchestrer un menu étoilé qui allie finesse et générosité.

Être accompagné en cuisine en toute complicité, plat par plat à simplement passer au four, sans perte de temps.

C'est tout l'objet du soin et de l'attention du chef Christophe Pauly et de son équipe : de l'apéritif au café en passant par la brioche et le beurre, tout a été prévu !

Un petit carnet vous guidera avec clarté : le chef y a glissé de courtes instructions et des exemples de dressage.

À conserver en souvenir d'un heureux dîner de fête.

De l’apéritif au café

85 €
PAR PERSONNE

Origami haddock
Yaourt / Raifort / Sobacha

Salpicon de homard
Tomates préservées / Aïoli soja / Algues vertes / Edamame

Noix de Saint-Jacques de Dieppe cuisson nacrée
Crème crue verveine / Citron d’Amalfi / Kumquat aigre-doux / Fenouil confettis

Poularde d’Arnaud Tauzin
Le suprême au feu de bois / La cuisse en quenelle à la truffe / Mijoté de morilles et châtaignes au vin jaune

Petit pot de ouf
Chocolat Guanaja / Peps de Cassis / Crème de marrons glacés / Vanille

Madeleine chaude

Pain au levain et beurre fouetté « goûts de montagne »

GUILTY PLEASURE

Notre foie gras de canard au torchon
Aigre-doux de coing

22 € / 100 g

SIGNATURE

10 g de Caviar oscietre Impérial Héritage
Langoustine marinée / Concombre / Crème crue / Anguille fumée

40 €

Noël
COMMANDE

20.12
jusqu'à midi

Noël
ENLÈVEMENT

24.12
9h30 à 12h00

Nouvel An
COMMANDE

27.12
jusqu'à midi

Nouvel An
ENLÈVEMENT

31.12
9h30 à 12h00

COMMANDE UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE

+32 85 51 20 14

Sous réserve de disponibilité.

LE COQ AUX CHAMPS

Rue du Montys 71
4557 Soheit-Tinlot

info@lecoqauxchamps.be
www.lecoqauxchamps.be
Fermé samedi, dimanche, lundi midi et mercredi midi