



Teq Paf, lieu jaune de ligne 11€

Piments Padron 9€

Tomates marinées, mousse straciatella 8€

Melon & jambon façon côte Catalane 12€

Haricots verts, vinaigrette framboise lacto-fermentée, foie gras cru & neige de roquette 14€

Salicornes au beurre noisette & moules fumées au foin 14€

Thon blanc, sauce ponzu, condiments préservés 22€

Fenouil confit, bouillabaisse corsée, abricot, poutargue 18€

Langue de bœuf, aubergines brûlées, papadum & huile de feuille de figuier 17€

Ris de veau, jaune d'œuf, petit pois, lard 22€
Supplement truffe 10€

Plat à saucer 10€

Sélection de fromages de saison de chez Cow 16€

Pêches pochées, sorbet oseille, granités 11€

Mousse de pain grillé, glace levure, cornflakes 10€

Peanut butter & Jam 12€

Merci d'informer la Team Chocho pour toutes allergies ou intolérances alimentaires.



Au verre

Effervescent

Domaine Nowack - Champagne - S.A. - *Pinot Meunier, Chardonnay* - 16€

Blanc

Maison Valette - Mâcon-Chaintré - *Chardonnay* - 2017 - 16€

Domaine du Nozay - Sancerre - *La Plante Froide - Sauvignon blanc* - 2021 - 11€

Cantalapiedra Viticultores - Cantayano - *La Seca* - 2021- *Verdejo* - 9€

Domaine de Borba - Alentejo - Branco - *Fernão Pires, Roupeiro* - 2020 - 10€

Rosé

Domaine Jonathan Maunoury « *Ephémère* » - Saumur - *Cabernet franc* - 8€

Macération

Domaine Richard Dal Canto - Alpillles - *Fan de Lune - Roussane, Grenache* - 2019 - 10€

Rouge

Domaine André & Mireille Tissot « *Trousseau Singulier* » - Arbois - 2020 - *Trousseau* - 15 €

Domaine Sérol « *Eclat de Granite* » - Côte-Roannaise - 2021 - *Gamay* - 9€

Maison de Ardoisières « *Silice* » - Brice Omont Vin des Allobroges - 2021 - *Mondeuse* - 9€

Domaine Gramenon - Michelle Aubéry « *Il fait soif* » - Côtes-du-Rhône - 2021 - *Grenache, Syrah* - 10€

Pour le Chef, en cuisine, tout part de l'envie de faire plaisir et d'être libre.

L'idée d'une carte pensée avec des petites assiettes sur le modèle catalan d'une cuisine conviviale lui paraît alors idéal. Ce format et ce concept lui permettent de rendre accessible des produits sains et nobles tout en gardant l'esprit d'une cuisine de partage. Nous vous recommandons de choisir entre 6 et 8 assiettes pour deux personnes et pour les gourmands vous pouvez facilement vous laisser tenter par la carte entière...

Dans une logique du respect des micro-saisons, l'équipe Chocho s'intéresse aux techniques de conservation ancestrales dans lesquelles existe un double intérêt. Les fermentations permettent d'utiliser des produits hors saison tout en créant des condiments puissants. C'est grâce à ces transformations que vous pourrez trouver certains produits sourcés (à l'image des fruits et légumes produits en biodynamie et agroforesterie de l'agriculteur catalan André Trives) dans vos assiettes à toutes les périodes de l'année.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Ch/CHO