



Teq Paf, lieu jaune de ligne 12€

Piments Padron 12€

Melon & jambon façon côtes Catalanes 13€

Tomate umami, olives taggiasche, riz soufflé 13€

**Haricots verts, vinaigrette framboise lacto-fermentée, foie
gras cru & neige de roquette 15€**

Salicornes au beurre noisette & moules fumées au foin 16€

Espadon, sauce ponzu, condiments préservés 25€

Fenouil confit, bouillabaisse corsée, abricot, poutargue 18€

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

**Côte de cochon ibérique, sauce koji, oeufs de truite & estragon
34€**

Plat à saucer 11€

Sélection de fromages de saison de chez Cow 16€

Pêches pochées, sorbet oseille, granités 11€

Mousse de pain grillé, levure, cornflakes 10€

Mirabelle, biscuit liquide, crème montée au miel 12€

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



Effervescent

Philipponnat - Champagne - Royale Réserve - Brut Non-Dosé - *Pinot noir, Chardonnay* - 16€

Blanc

Domaine Le Soula - W. Wilson & G. Gauby - Côtes Catalanes « Le Soula » - *Vermentino, Maccabeu, Grenache blanc, ...* - 2015 - 13€

Dom & Terre - Dominique Terrier « Origine » - VDF Languedoc - *Roussanne* - 2021 - 9€

Manuel & Isaac Cantalapiedra - Vino de Mesa - Castilla-y-León - *Lirondo - Verdejo* - 2021 - 8€

Domaine du Moulin - Hervé Villemade - Sauvignon - 2021- 8€

Macération

Casè « Casèbianco » - Emilia IGT - *Malvasia* - 2021 - 10€

Rouge

Domaine La Porte Saint Jean « Les Portes de Saint-Jean » - Saumur-Champigny - *Cabernet Franc* - 2020 - 14 €

Domaine Le Soula - W. Wilson & G. Gauby « Trigone » - VDF Roussillon - *Syrah, Carignan, Grenache* - 9€

Silvio Morando - Barbera del Monferrato - Piémont - *Barbera* - 2020 - 11€

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