



CARTE BLANCHE - 6 TEMPS - 84€

(Prix par personne)

**Huîtres naturelles, eau de gingembre français, condiments
préservés 16€**

(3 pièces)

Piments Padron 12€

**Carottes d'André Trives rôties, émulsion d'ail, poudre de jaune
d'oeuf, gouda, noisettes 14€**

Oignon de Toulouges, crumble baies roses, taleggio fumé 14€

**Portobello rôties, pesto de sapin de Pierre Robine,
sabayon au beurre brûlé 18€**

Poulpe, sauce mafé 30€

**Haut de cuisse de poulet croustillant, anchois de Cantabrie et
sucrine à la braise 21€**

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

Plat à saucer 11€

Sélection de fromages de saison de chez Cow 16€

Domaine André & Mireille Tissot - Macvin du Jura - 8cl - 15€

**Riz au lait, mandarine satsuma, glace lait ribot,
crumble de lait 10€**

Mousse de pain grillé, glace levure, cornflakes 10€

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



Effervescent

Jean Servagnat « Les Galipes de Coulommès » - Champagne - Premier Cru
- Extra Brut - *Pinot Meunier, Chardonnay* - 17€

Blanc

Domaine de La Renardière « Jurassique » - Arbois-Pupillin -
Chardonnay - 2019 - 13€

Domaine Pépin - VDF Alsace - *Riesling* - 9€

João Pato « White Duck » - Bairrada, Portugal - *Bical* - 2021 - 9€

Les Vins Jardinés - Yoann Gillot « Les Loges » - VDF Loire - *Melon de
Bourgogne* - 2020 - 11€

Macération

La Grange de l'Oncle Charles - Vin de France - Alsace - Mille Lieux -
Sur Peaux - 2021
Pinot Gris, Gewurstraminer, Riesling, Auxerrois... - 11€

Rouge

Domaine du Bel Air « Les Vingt Lieux Dits » - P. & R. Gauthier -
Bourgueil - 2020 - *Cabernet Franc* - 2020 - 12€

Uivo « Renegado » - Folias de Baco - Douro, Portugal - *Clairet de 25
cépages* - 2021 - 9€

Domaine de la Tour du Bon « Bon pour un Tour » - VDF Provence -
Mourvèdre - 2020 - 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