



CARTE BLANCHE - 6 TEMPS - 84 €

(Prix par personne)

**Huîtres naturelles, eau de gingembre français,
condiments préservés 16€**
(3 pièces)

**Choux de Bruxelles frits, guanciaie 100% Bellota,
origan d'André Trives 10€**

Brioche maison, céleri rave, tarama, poutargue 16€

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

**Portobello frit, gorgonzola, jaune d'oeuf au garum de champignons,
gel d'agrumes 18€**

Poulpe, sauce mafé 30€

**Haut de cuisse de poulet croustillant, anchois de Cantabrie &
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€

Chèvre frais, granité pamplemousse, tequila, aneth 12€

« HAPPY HOUR » 11€

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



Eau filtrée plate et gazeuse - 2€

Effervescent

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

Blanc

Domaine Jean-Yves Devevey - Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune
Chardonnay - 2020 - 14€

La Grange de l'Oncle Charles « Mille Lieux » - VDF Alsace - 2020
assemblage de 14 cépages Alsaciens - 12€

Nicolas Gonin - Isère Balmes - Savoie - « Dauphinoises » - 2020
Altesse - 9€

Domaine Brendan Stater-West - Saumur - 2021 - *Chenin* - 10€

Orange

Domaine Danjou-Banessy - VDF Roussillon - « Supernova » - 2021
Muscat petit grains - 10€

Rouge

Domaine de la Bonne Tonne « Dames De Coeur » - Morgon - 2020
100% *Gamay* - 11€

Mas Guallar - Camila Opazo - VDF - Roussillon - « Tranquille »
2021 - *Grenache Noir sur marc de Syrah* - 9€

Sette Vigne - Sicilia IGT - Nero d'Avola - 2019 - 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