



**MENU ST VALENTIN - 7 TEMPS - 110€**

(Prix par personne)

**Tartelette anguille fumé et daïkon**

**Hûître, eau de gingembre et ciboulette**

**Rôti de betterave, sauce haddock et oeufs de truite de  
Banka**

**Tourteau, fève de tonka et bisque brûlée**

**Cabillaud de ligne confit, courge et sauce aïoli**

**Quasi de veau, moules et moutarde**

**Textures de miel**

**Betterave et roses**

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





**VALENTINE'S DAY - 7 STEPS - 110€**

(Price per person)

**Daikon and smoked eel tartlet**

**Oyster, ginger water and chives**

**Roasted beetroot, smoked haddock sauce and  
Banka's trout eggs**

**Crab, Tonka bean and burnt bisque**

**Confit line caught cod, squash and aioli sauce**

**Veal, mussels and mustard**

**Honey textures**

**Beetroot and roses**

**Thank you to let the Chocho team knows if you have any allergies or  
special diet.**

