



## CARTE BLANCHE - 6 TEMPS - 84 €

(Prix par personne)

**Huitres naturelles, eau de gingembre français,  
condiments préservés 18€**  
(3 pièces)

**Topinambours, bisque d'étrilles, condiment citron vert brulé, kumquat**  
12€

**Brioche maison, céleri rave, tarama, poutargue 16€**

**Endives caramélisées, chorizo Bellota, sauce barbecue coing fermenté**  
14€

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

**Poulpe, sauce mafé 31€**

**Haut de cuisse de poulet croustillant, anchois de Cantabrie & sucrine  
à la braise 24€**

**Foie de veau, persillade moderne 23€**

**Plat à saucer 11€**

**Sélection de fromages de saison de chez Cow 16€**  
*Domaine André & Mireille Tissot - Macvin du Jura - 8cl - 15€*

**« HAPPY HOUR » 11€**

**Pomme verte, kiwi déshydraté, mousse de fromage blanc,  
cardamome verte 12€**

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



## **Eau filtrée plate et gazeuse - 2€**

### **Effervescent**

Champagne Bonnet-Ponson - Montagne de Reims "**Cuvée Perpétuelle**" -  
Extra Brut - *Pinot Noir, Meunier et Chardonnay* - 18€

### **Blanc**

Le Vendangeur Masqué - A. & O. De Moor - VDF Bourgogne - "**Caravan**" -  
2021 - *Aligoté, Chardonnay, Riesling, Sauvignon* - 10€

Domaine Stéphanie Olmeta - Corse - "**Ghjasippina**" - 2021 - *Muscat* - 9€

Domaine de Majas - Roussillon - "**Chenin By Majas**" -  
2021 - *Chenin* - 11€

Sette Vigne - Sicilia - "**Grillo**" - 2021 - 8€

### **Macération**

Tanca Els Ulls - Francesc Boronat - Tarragona - **Malvasia** -  
2022 - 10€

### **Rouge**

Domaine la Calmette - VDF Sud-Ouest - "**Serpent à Plumes**" - 2021 -  
*Merlot, Malbec* - 11€

Domaine Sylvain Pataille - Bourgogne - 2021 - *Pinot Noir* - 13€

Vinos Del Viento - "**Garnacha Old Vine**" - 2020 - *Grenache* - 9€

### **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**