



## Menu du lundi au vendredi midi

### *Inspiration Végétale*

Entrée - Plat / Plat - Dessert 29€

Entrée - Plat - Dessert 37€

*Calçots au barbecue, pamplemousse, émulsion beurre noisette*

*Betterave rôtie, betterave jaune, sauce raifort/hareng, praliné*

*Gâteau noisette, chantilly caramel, marmelade d'agrumes*

Huitres naturelles, eau de gingembre français,  
condiments préservées 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€

Maquereau à la flamme, chou pontoise, algues et pickles  
de baies de sureau 22€

Poulpe, sauce mafé 31€

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

Plat à saucer 11€

Sélection de fromages de saison de chez Cow 16€

« 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.