



Piments padron 10€

Gnocchis de courge, soubressade, laurier, jus de volaille au rancio 14€

Aubergine gratinée, romesco, parmesan et salsa verde 16€

Poireaux braisés, mousseline fumée, graine de moutarde en pickles, citron confit 14€

Esturgeon rôti, cochon, concombre, écume d'ail 24€

« BBQ Ribs »

Sauce barbecue maison, condiments préservés, polenta en deux textures 36€

Picanha de boeuf, topinambour croustillant, sauce mélilot, confit d'échalotes 28€

Plat à saucer 12€

Sélection de fromages de saison de chez Cow 16€

Domaine André & Mireille Tissot - Macvin du Jura - 6cl - 15€

Tahini de Naplouse, chocolat du Honduras 70%, café, sésame noir 12€

Figues braisées au BBQ, feuille de figuier, vin rouge 12€

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

ch/cho