

# CHOCHO

Ceviche d'huitres naturelles  
à la tahitienne 14€  
(3 pièces)

Asperge blanche grillée, sauce parmesan, kimchi  
maison, poutargue 18€

Gnocchis de pain grillé, crème de sauge, jus  
de volaille au miso de seigle & condiments  
préservés 14€

Carpaccio de betteraves rôties, anchois de  
Cantabrie, raifort et sauce cacahuète 15€

Artichaut à la juive, béarnaise, sarrasin soufflé  
et coeur de thon râpé 14€

Langoustines, cima di rapa grillée, bisque au  
cédrat brulé & crème de foie de volaille 24€

Ris d'agneau, asperge verte au barbecue, crème  
d'olive & jus au romarin 28€

« Truite à l'oseille » 28€

*Truite de Banka & poireau crayon au barbecue, ail  
des ours*

Poitrine de veau, petits pois, oignon doux des  
Cévennes, sauce carotte épicée, tapioca soufflé 28€

Plat à saucer 12€

Sélection de fromages de saison de chez COW16€

Vanille de Tahiti, citron noir,  
noix de pécan & arlette 14€

Sorbet fraise, glace fior di latte,  
country crisp 12€

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