

CHOCHO

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

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

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

Crudo de thon rouge, fèves, pickles cerise & sauce
betterave 23€

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

Tarte fine asperges blanches, sauce vin jaune,
comté & sapin 20€

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.*