

ch/cho

PARADIS

Huitres naturelles « Bloody Mary » 15€

(3 pièces)

**Fricassée de panais au beurre noisette,
Ossau Iraty, rancio sec & cresson de fontaine 14€**

**Potimarron rôti, graines de courge,
safran & gorgonzola 16€**

**Saint Jacques & foie gras cru, consommé de céleri
rave rôti, kaki & yuzu du Roussillon 22€**

(3 pièces)

**Millefeuille de pommes de terre frit, cèpes
& crème d'ail fumé 18€**

**Cabillaud gratiné à l'ail fumé,
légumes d'automne, sauce Pilpil 24€**

*En accompagnement : « Laphroiag Marc'harid » - Laphroiag
10 ans, triple sec kumquat, wakame, citron vert - 13€*

**Joue de porc braisée à la pomme, tofu fouetté,
endive et condiment coing-moutarde 26€**

**Persillée de boeuf, prunes flambées au Cognac,
condiment tomates séchées 26€**

Supplément Truffe tuber uncinatum 12€

Plat à saucer 12€

Sélection de fromages de chez COW 16€

*En accompagnement : Domaine Fumey Chatelain - Arbois
Vin jaune - 2015 - 15€*

Cheesecake basque, manchego & orgeat 14€

**Poire, rose, granité yuzu, madeleine
& mousse de marron 13€**

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

Eau plate/pétilillante microfiltrée 2€