

# 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'aioli 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€**