

ch/cho

PARADIS

**Huitres naturelles, crème crue fumée, haddock
& vinaigre balsamique blanc 16€**
(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,
pied-de-mouton & crème d'ail fumé 18€**

**Maigre croustillant, blettes à la main de Bouddha,
poire & sauce champignon au kombu grillé 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€**

**Cerf au BBQ, cavolo nero, guanciale
& chili crunch 29€**

Supplément Truffe tuber melanosporum 16€

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€

**Lemon curd glacé, amandes
& granité café-cardamome 13€**

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

Eau plate/pétillante microfiltrée 2€