

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€

Carottes des sables glacées à l'orange, crème de
tournesol, kumquat préservés & cébette 15€

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

(3 pièces)

Chou pointu, sauce poulette, oeuf de truite de
Banka, limequat & aneth 17€

Maigre croustillant, blettes à la main de Bouddha,
poire & sauce champignon au kombu grillé 24€

« Short ribs » de boeuf braisé au vin rouge,
laquage haricot noir tourbé, haricots mogettes
façon bernaïse 30€

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 2016 - 15€*

Clémentines, sorbet à la bière blanche,
yaourt & laurier 13€

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

*Eau plate/pétillante microfiltrée 2€
Merci d'informer la Team Chocho pour toutes allergies ou intolérances
alimentaires.*