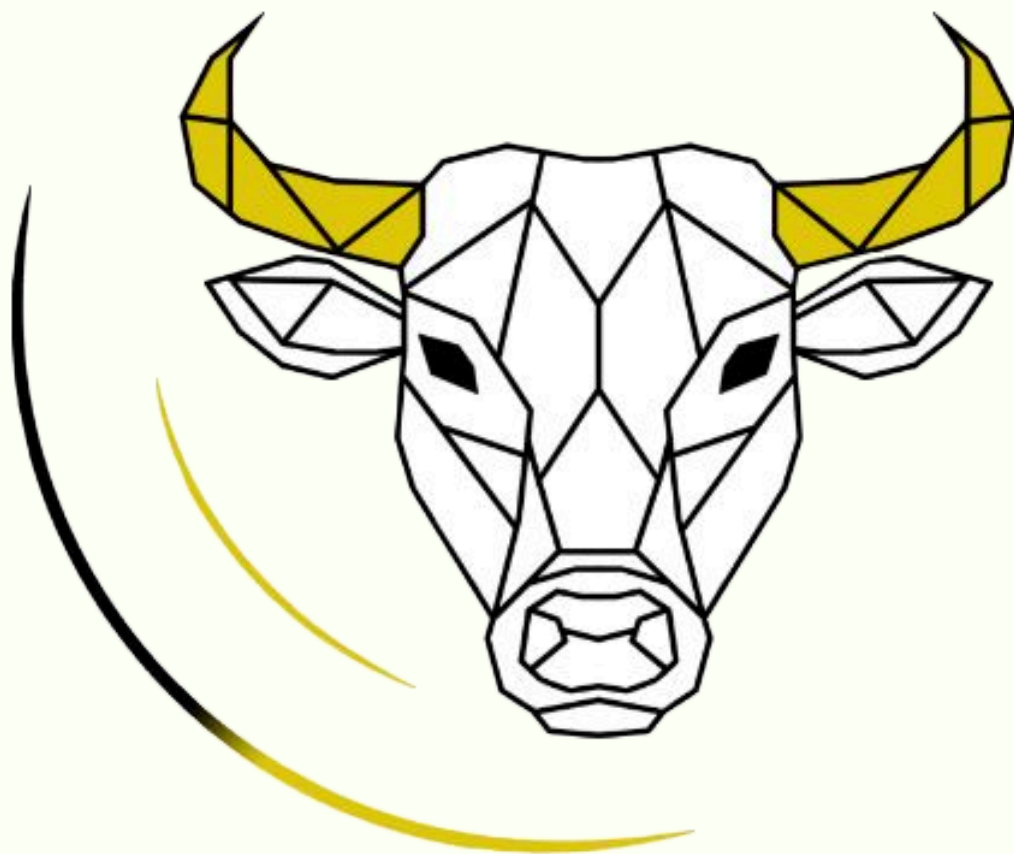


# MAISON CHOCHOIS

ARTISAN



RESTAURANT • BOUCHERIE • BAR

## *La carte du Restaurant*

*Ouvert du mardi au dimanche midi et soir  
de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30*

## Les Entrées

Mi-cuit de Foie Gras de Canard Pomme caramélisée / Vinaigre d'orange / Tonka	19.-
Saumon Gravlax Maison Fondue de poireaux / Crème d'herbes citronnée / Sésame noir	17.-
La Planche du Chef à partager pour deux Entrecôte séchée / Jambon de Serrano Os à moelle / Fromages du Nord	36.-

## Les Plats

Pièce de Bœuf affinée	22.-
Porc des Hauts Pays	19.-
Nos Viandes sont servies avec : Asperges blanches / Pommes de terre nouvelles / Mousseline de petits pois	
Ris de veau Signature Morille / Rigatoni / Truffe d'été	29.-
Lotte du Boulonnais rôtie Risotto crémeux / Fondue de légumes / Note citronnée	22.-
Noix de Saint Jacques Patate douce / Champignons frais / Agrumes verts	29.-

Prix TTC - Service et sourire compris

# Les Viandes d'exception

## Les côtes à l'os maturées

Française	FR	69.-
Blonde de Galice	ESP	115.-
Angus	UK	89.-

Côte à l'os pour 2 personnes - Environ entre 1,1 Kg et 1,3 Kg  
Maturée minimum 30 jours  
Servie avec frites fraîches et salade agrémentée

## Le Bœuf

Onglet Tige	FR	29.-
Noix d'entrecôte d'Angus	ARG	34.-
Bavette de Wagyu Westholme	AUS	44.-
Faux filet de Wagyu Kagoshima	JAP	99.-

## Le Porc

Porc noir de Bigorre	FR	29.-
----------------------	----	------

Nos Viandes sont servies avec :  
Asperges blanches / Pommes de terre nouvelles /  
Mousseline de petits pois

## Les Desserts

Chariot de desserts pâtisseries	10.90
Assiette de fromages régionaux	11.90

Prix TTC - Service et sourire compris