



Menu  
Fête des mères

59.-

Le Foie Gras de Canard poêlé

*IGP Sud - Ouest*

*Volupté champignons / Brioche boulangère / Porto vintage*  
ou

La belle Langoustine

*Bisque de Homard / Brunoise printanière / Onctuosité citronnée*

Le Granité de Champagne rosé

*Crème de mûre & framboise fraîche*

Le Filet de Loup de mer

*Marinade au Chardonnay des Hauts de France*  
*Asperges vertes croquantes / Tombée forestière*  
ou

Le Quasi de Veau choisi

*Jus corsé aux Morilles / Mousseline de pomme de terre fumée*  
*Légumes régionaux glacés*

Délice Chocolat & Fruits rouges  
*Chocolat noir délicat / Coulis Fraise Hibiscus*  
*En collaboration avec la Pâtisserie Cathelain*

Valable le Samedi 30 & Dimanche 31 Mai

*Aucun changement possible - Prix en euros TTC par personne - Service & sourire compris*

MAISON CHOCHOIS  
ARTISAN



## Les Entrées

Entrée du Menu  22.<sup>80</sup>

**Le Mi-Cuit de Foie Gras de Canard** 19.<sup>80</sup>

*Fait Maison - Cuisson basse température*

*Rhubarbe confite / Fraises fraîches & Fleurs d'hibiscus / Touche de Basilic*

**La Sélection Chochois** à partager pour deux 36.<sup>80</sup>

*Charcuterie Premium choisie / Terrine Maison / Fromages du Terroir*

## Les Plats

Plat du Menu  24.<sup>80</sup>

**La Sole Meunière** Servie entière 39.<sup>80</sup>

*Embeurré onctueux de pommes de terre*

**Le Ris de Veau Signature** 34.<sup>80</sup>

*Comme d'habitude*

*Souçon de Truffe blanche / Purée gourmande / Relief de Morilles*

**L'Entrecôte Simmental** AUT 34.<sup>80</sup>

**L'Onglet Tige Hereford** IRL 37.<sup>80</sup>

*Belle portion de 450g*

**Le Tournedos Rossini** FR 39.<sup>80</sup>

*Filet de Boeuf VBF rustique*

*Escalope de Foie gras poêlée IGP Sud-Ouest*

**Le Faux Filet de Wagyu Japonais** JAP 99.<sup>80</sup>

*Nos Viandes de Boeuf sont servies avec : Légumes de saison / Pommes de terre dorées / Jus corsé*

## Les Côtes à l'os mûrées

*Viande sélectionnée et mûrée par nos soins pendant minimum 30 jours*

**La Française** FR 79.<sup>80</sup>

**La Blonde de Galice** ESP 115.<sup>80</sup>

**L'Angus** UK 89.<sup>80</sup>

*Nos côtes à l'os sont servies avec des frites fraîches cuites au gras de Boeuf, salade agrémentée & os à moelle  
Environ entre 1 Kg et 1,3 Kg - Tarif pour deux*

## Les Desserts

Dessert du Menu  13.<sup>80</sup>

**Chariot de Desserts** 12.<sup>80</sup>

**Assiette de fromage régionaux** 13.<sup>80</sup>