



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. ⁸⁰
Le Mi-Cuit de Foie Gras de Canard <i>Fait Maison - Cuisson basse température</i> <i>Rhubarbe confite / Fraises fraîches & Fleurs d'hibiscus / Touche de Basilic</i>	19. ⁸⁰
La Sélection Chochois <i>à partager pour deux</i> <i>Charcuterie Premium choisie / Terrine Maison / Fromages du Terroir</i>	36. ⁸⁰

Les Plats

Plat du Menu 	24. ⁸⁰
La Sole Meunière <i>Servie entière</i> <i>Embeurré onctueux de pommes de terre</i>	39. ⁸⁰
Le Ris de Veau Signature <i>Comme d'habitude</i> <i>Souçon de Truffe blanche / Purée gourmande / Relief de Morilles</i>	34. ⁸⁰
L'Entrecôte Simmental	34. ⁸⁰
L'Onglet Tige Hereford <i>Belle portion de 450g</i>	37. ⁸⁰
Le Tournedos Rossini <i>Filet de Boeuf VBF rustique</i> <i>Escalope de Foie gras poêlée IGP Sud-Ouest</i>	39. ⁸⁰
Le Faux Filet de Wagyu Japonais	99. ⁸⁰
<i>Nos Viandes de Boeuf sont servies avec : Légumes de saison / Pommes de terre dorées / Jus corsé</i>	

Les Côtes à l'os maturées

Viande sélectionnée et maturée par nos soins pendant minimum 30 jours

La Française	79. ⁸⁰
La Blonde de Galice	115. ⁸⁰
L'Angus	89. ⁸⁰
<i>Nos côtes à l'os sont servies avec des frites fraîches cuites au gras de Boeuf, salade agrémentée & os à moelle</i> <i>Environ entre 1 Kg et 1,3 Kg - Tarif pour deux</i>	

Les Desserts

Dessert du Menu 	13. ⁸⁰
Chariot de Desserts	12. ⁸⁰
Assiette de fromage régionaux	13. ⁸⁰

Menu Enfant

Jusque 12 ans

Plat & Dessert	17. ⁸⁰
<i>Petit pavé de Boeuf tendre ou Fish & Chips - Glace artisanale</i>	