



## ENTREES

Velouté de petit pois et menthe fraîche, émulsion de chèvre frais et piment d'Espelette	10€
Tomate mozzarella di Buffala et pesto de basilic	12€
Tartare de crabe, avocat et tomate à la citronnelle et zeste de Combava	14€
Carpaccio de boeuf, salade aigre douce et copeaux de parmesan	12€
Bonbons croustillants de chèvre chaud confits aux pommes caramélisées	13€
Ravioles fraîches de Royan et son bouillon crémeux	12€
Foie gras de canard à la fleur de sel et au poivre de Tasmanie, confiture d'abricot maison	16€

## SALADES

Salade César au poulet fermier	12€
Salade Chacha (jeunes pousses d'épinard, noix, poire, lardons, roquefort)	12€

## PATES

Tagliatelles fraîches au saumon fumé et parfumées à l'Aneth	20€
Tagliatelles fraîches aux morilles	22€
Tagliatelles fraîche à la carbonara	20€

## POISSONS

Filet de thon rouge mi-cuit aux pistaches, julienne de légumes déglacés à l'orange	23€
Noix de st jacques au chorizo, rizotto crème de homard	24€
Plancha de gambas marinées à la sarriette citronnelle et gingembre, nouilles japonaise	23€
Pavé de saumon sauvage, sauce coco persil et tombé d'épinard sur lit de tomates	22€
Sole meunière citronnée et capres, cassolette de petits légumes vapeur	24€

## VIANDES

Filet de boeuf, sauce aux morilles et purée de pommes de terre au foie gras de canard	25€
Magret de canard, sauce framboise balsamique, macarons aux deux patates	24€
Parmentier de confit de canard à la patate douce, brisures de pistaches	20€
Suprême de volaille pochée farcie au foie gras de canard, et son blésotto au parmesan	22€
Chachaburger, frites fraîches maison et sa petite salade aigre douce	18€
Filet mignon de porc aux pruneaux d'Agen, polenta moelleuse, olives et poêlée de cèpe	24€

## DESSERTS

Chacha chocolat : dôme de chocolat noir, bananes confites, émulsion de fruit de la passion	12€
Tiramisu au café et liqueur d'Amaretto avec son financier maison à la pistache	11€
Macaron maison à la fraise, crème chiboust légère fourrée aux éclats d'amandes	13€
Crumble aux mirabelles caramélisées et flambées au Kirsch, crème fraîche aromatisée lavande	11€
Moelleux au chocolat coeur fondant intense et sa crème anglaise vanille	12€
Sablé chaud minute à l'abricot, crème anglaise pistache éclats croquant d'emmenthal au chocolat	13€
Fondue au chocolat chaud, petites brochettes de fruits frais	12€
Glaces et sorbets (chocolat, vanille, café, nougat, noix de coco, yaourt, pistache, fraise, framboise,	8€