



CHRISTOPHE
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

Menu Hermitage
142 CHF pers.

Apéritif
En 4 bouchées

Pissaladière
De feves oignon confits anchois fumé minute

Le Maquereau snacké,
Courgettes blanches confites Tomme au foin huile de roquette

La Langoustine royale cuit au thym,
Salade de pêches haricot petit pois Boullion de pince

La sole etuvée
Artichauts violet, carpaccio de champignons brun de Paris, beurre blanc

Le Tronçon de Homard bleu,
Tuile tapioca, oignon cèbette rotie fenouil, bisque

Intermède digestif
Travail autour d'un fruit, alcool, glace ou sorbet

☎ Tel: +41 (0)77 501 42 54

✉ achefathome74@gmail.com

🌐 www.christophe-chefathome.ch

📍 Route de Chêne 5, 1207 Genève

CHE-413.680.067





CHRISTOPHE
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

La Cote de Cochon Noir de Bigorre
Épinards petite pomme de terre jus de Cochon au marsala

La Traversé des alpages de Savoie et de haute Savoie
Marc Dubouloz, Confitures de Christelle

L'Abricot cru confit
Gelée abricot sarriette, sablé biscuit pain de genes sorbet Abricots

Mignardises

☎ Tel: +41 (0)77 501 42 54

✉ achefathome74@gmail.com

🌐 www.christophe-chefathome.ch

📍 Route de Chêne 5, 1207 Genève

CHE-413.680.067

