



CHRISTOPHE
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

Menu Arpin

94 CHF, par pers

Aperitif:

En 5 Bouchées végétales

La Laitue romaine

Fromage frais de la Cheverie des Luce, miel de la lavande et hysope

L'asperge verte

Tartare confite morilles jus corsé de légumes

La betterave crapaudine

Civet végétale

La côte de bette

Ragout de la côte, la feuille frite.

Tartellette au carvi et Beaufort

Petits pois jus de Cosse

Le champignon Brun de Paris,

En carpaccio, oignon nouveau confit duxelles de champignons bouillon

☎ 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* ◆

Intermède digestif

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

L'asperge Blanche

Emulsion de jaune d'oeuf, mayonnaise d'herbes fleurs de Tagette

La traversée des alpages des Pays de Savoie,
avec Marc Dubouloz, et les confitures de Christelle

Comme une omelette norvegienne
végétale

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

