



CHRISTOPHE
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

Menu Hermitage

135 CHF,

Tataki de veau mûré,

Carpaccio de choux fleur, truffe d'été, vinaigrette cacao soja

Gravlax de lotte

Artichauts, caramel de pêches blanches, petits shiso

Ailerons de volaille de Challans

Pistou de persil plat, petit Raviole de grataron d'Arches Beaufort, feuilles shiso pourpre

Langoustine juste raidis

Caramel de tomates rouges, lard d'Arnaz, huile de tapenade

Bar de ligne,

Courgettes de Nice confites, réduction de roquette

Pause digestive

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* ◆

Homard Bleu

Concombre, radis, ketchup de betteraves rouges, émulsion de jus de pinces

La traversée des Pays de Savoie,

Avec Marc Dubouloz, et les confitures de Christelle

Le citron

dans l'esprit d'une tarte meringée

Mignardises

Service possible 45 CHF de l'heure plus 25 CHF déplacement

Le menu est réalisé à base de légumes et produits régions issues d'une agriculture raisonnée ou à faible teneur en pesticides. Tous les produits sont issus de Suisse ou France. J'ai fait le choix de ne plus utilisé les produits venant par bateaux ou avion.

☎ Tel: +41 (0)77 501 42 54

✉ achefathome74@gmail.com

🌐 www.christophe-chefathome.ch

📍 Route de Chêne 5, 1207 Genève

CHE-413.680.067

