



CHRISTOPHE

CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

M^{enu} Insoumis

120 CHF par pers,

A^{péritif}

En 5 Bouchées

L^a Langoustine,

En corolle, ragout de radis d'hiver, condiment vert, capucine

S^t jacques de la baie du mont St Michel,
Potimarron, oursin agrume

S^t Pierre de petits bateaux,
Crosnes, mole végétal ail noir orange

H^{omard} Bleu

Cerfeuil tubéreux, crémeux de blanc de poireau lard truffe

I^{ntermede} 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* ◆

Bar de Côte d'opale

Blettes rouges, raisin noix de Grenoble, aneth

A travers les alpages des Pays de Savoie,

Avec Marc Dubouloz, et les confitures de Christelle

La Poire, et poire de terre

La poire confite a la vanille et safran, la poire de terre rôtie, herbes

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

