



CHRISTOPHE

CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

M^{enu} Hermitage

140 CHF pers.

A^{péritif}

En 4 bouchées

Le foie gras des Landes rôti,
Persil Tubereux, reduction cassis

La St Jacques de la Baie du Mont St Michel,
Radis bleu, carottes jaunes petites pousses beurre battu

Corolle de Langoustine,
Céleri, pomme fruit vinaigrette orange

Le Turbot etuvé
Crosnes topinambour emulsion à l'huile de noisette

Le ris de veau,
Laqué, cardon Genevois jus de veau à la truffe noir

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* ◆

Le pigeon cuit sur le coffre
Légumes racines mousseline de rutabaga jus de pigeon

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

Marrons glacés
meringues amandes, crème légère, gel cassis, crémeux marrons, glace vanille

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

