



CHRISTOPHE

CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

Menu Hermitage

142 CHF pers.

Apéritif

En 4 bouchées

Le Faisan,
Cuit au beurre demi sel, cannelloni de Potimarron, condiment choux rouge pomme

Tartare de Biche,
Caviar et feuille d'huitre vinaigrette cacao soja feuille a feuille de choux de Bruxelles

Le marcassin,
Polenta crémeuse au Beaufort, rutabaga mitonnée, jus de marcassin

Le Rable de Lièvre
Mousseline de céleri bouffe, chips de céleri, coing

Le Colvert
Legumes racines confits et rôtis, jus de canard au cassis

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* ◆

Dos de Chevreuil,
spaetzle, choux confits, condiment marrons et poires

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

Marrons glacés
meringues, crème légère aux marrons, gel cassis, glace vanille marrons

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

