



CHRISTOPHE  
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

**M**enu Terravin  
131 CHF par pers,

**A**péritif  
En 5 bouchées

**R**oll de Pinces de homard, persil tubéreux  
*Coriandre, légumes croquants, laitue*  
-----

**R**illette d'entre pince de Homard  
*Asperge verte en tartare, la pointe fondante*  
-----

**T**ronçon de Homard  
*Petit pois, morilles, emulsion de Cosse*  
-----

**H**omard bleu,  
*Carotte confite, houmous bisque au senteur du Maghreb*  
-----

**P**ause digestive  
*Travail autour d'un fruit, alcool, glace ou sorbet*  
-----

☎ Tel: +41 (0)77 501 42 54

✉ [achefathome74@gmail.com](mailto:achefathome74@gmail.com)

🌐 [www.christophe-chefathome.ch](http://www.christophe-chefathome.ch)

📍 Route de Chêne 5, 1207 Genève

CHE-413.680.067





CHRISTOPHE  
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

Queue de Homard Crispy

Asperge blanche, ail des ours feves jus de Homard au vin rouge  
-----

A travers les alpages des Pays de Savoie,

Avec Marc Dubouloz, et les confitures de Christelle  
-----

Chocolat café amaretto

Biscuit Dacquoise crémeux café, mousseline chocolat au lait café glace café  
-----

Mignardises

☎ Tel: +41 (0)77 501 42 54

✉ [achefathome74@gmail.com](mailto:achefathome74@gmail.com)

🌐 [www.christophe-chefathome.ch](http://www.christophe-chefathome.ch)

📍 Route de Chêne 5, 1207 Genève

CHE-413.680.067

