



CHRISTOPHE
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

Menu Hermitage

140 CHF pers.

Apéritif

En 4 bouchées

Le crabe dormeur

Raifort concombre radis carottes huile de capucine

Le Homard Bleu,

Navet, Algues dulse, bouillon Kombu citron

Omble Chevalier,

Filament de poireaux, asperge verte, condiment de radis rose

Le Turbot etuvé

Carpaccio de champignons Brun reduction d'ail des ours

Le Boeuf confit,

Salade de legumes nouveaux jus de boeuf corsé

Interméde 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 T-bone de veau

Pomme de terre nouvelle, épinards asperge blanche

Traversé des alpages de Savoie et de haute Savoie

Marc Dubouloz, Confitures de Christelle

Citron de Menton

Crème d'herbes, meringues citron confit

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

