



CHRISTOPHE

CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

Menu Arpin
96 CHF, par pers

Aperitif:

En 5 Bouchées végétales

Pressé de topinambour
Shiso, huile de jeunes carottes

La betterave
Palet rotie, au beurre demi sel, feuille a feuille, ail noir

Le Salsifis
Confit puis poêle, chips de salsifis reduction de champignons bruns corsés

La courge
Le Potimarron snacké Mousseline d'oignons de Roscoff carpaccio de butternut

Le poireaux
Pomme de terre et le vert mijoter chips de pomme de terre

Le céleri boule
Purée de céleri huile de leveche, croquette de céleri

☎ 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* ◆

Intermède digestif

Travail autour d'un fruit, alcool, glace ou sorbet

Le persil Tubéreux

Cuit entire brisure de pain salade de mizuna jus d'épluchure au vin rouge

A travers les alpages des Pays de Savoie,

Avec Marc Dubouloz, et les confitures de Christelle

La myrtille Sauvage

Confites et marinées, mousseline au herbes de Montagne tuile gavotte

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

