

Christophe - Chefathome

Bienvenue chez vous

Menu "Insoumis" 110 CHF par pers, ne comprends pas les vins

Langouste snacké

*panais, pomme fruit marinade betterave jaune, carottes
Chablis Grand Cru Blanchots 2018 - Domaine Simonnet-Febvre*

Omble Chevalier d'eau douce

*serui nacré, oignons doux au vin rouge, céleri branche cornichon
Apremont «Par le Coeur» 2012 Jean Claude Masson*

St Pierre de ligne

*topinambour, choux Bruxelles, riz wasabi frit
Riesling grand cru Saering 2008 Domaine Schlumberger*

Langoustine

*Ail noir, courges, cresson gel orange
Savennières Roche aux Moines, Saint-Chinian blanc, Musigny blanc ou encore un Puligny-
Montrachet*

Rafraîchissement

Jus de fruits en corrélation avec un sorbet ou une glace

Homard Breton

*salsifis, épinards, cacao
Corton-Charlemagne, Puligny-Montrachet ou encore un Meursault.*

Christophe - Chefathome

Bienvenue chez vous

Les planches de fromages des Pays de Savoie.

Marc Dubouloz, Confitures de Christelle

La pomme

cuit au beurre, crémeux Zan, compote pomme glace réglisse

Mignardises et Macarons

Le menu est réalisé avec des légumes et produits de régions issues d'une agriculture raisonnée ou à faible teneur en pesticides. Tous mes produits sont issus du bassin lémanique ou de la région Rhône Alpes. J'ai fait le choix de ne plus utiliser les produits venant par bateaux ou avions.

L'accord mets et vins est réalisé à titre d'exemple