

Christophe - chefathome

Bienvenue chez vous

Menu " Arpin " 85 CHF par pers

La tomate

eau de tomate, tartare de tomates ananas, et confites, Basilic

Courgettes violon

cru cuite, chèvre et coriandre

Haricots verts de Pays,

petits oignons, pomme de terre vapeur, radis, truffe d'été

Artichauts violet

crozet savoyard,, mouseline artichaut, croustilles, jus barigouille

Petits Aubergines

comme une parmigiana

Rafraîchissement

Jus de fruits en corrélation avec un sorbet ou une glace

Tronçon de chou fleur roti

"comme un souvenir d'enfance", condiment pain, oeufs dur, persil

Les planches de fromages des Pays de Savoie,

Marc Dubouloz, Confitures de Christelle

Compotée de fruits rouges

crème de lait ribot, glace yaourt, tuilles croustillantes

Mignardises et Macarons

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