



CHRISTOPHE
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

Menu Hermitage

135 CHF, ne comprend pas les vins

La langouste

Cuit au beurre à la truffe, choux vert, Dashi

Le foie gras rôti laqué

Rutabaga confites, coing poivre de Timut

Langoustine

Rôtie, salsifis, betteraves rouges noisettes

St Pierre

Persil tubéreux, lard d'Arnad coulis de Persil

Cochon noir

En cuisson lente, carotte, mousse de pomme de terre, pomme paille

Rafraîchissement

Jus de fruits en corrélation avec un sorbet ou une glace

☎ 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* ◆

Veau farci

Matignon de légumes à la truffe, topinambour sauce Périgieux

Fromages des Savoies

Affinés par Marc Dubouloz, confitures de Christelle

Pommes

Caramélisées comme une tatin, Crèmeux vanille glace caramel

Mignardises

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

Service possible 45 CHF de l'heure plus 25 CHF déplacement

Le menu est réalisé à base de légumes et produits régions issues d'une agriculture raisonnée ou à faible teneur en pesticides. Tous les produits sont issus de Suisse ou France. J'ai fait le choix de ne plus utiliser les produits venant par bateaux ou avion.

☎ *Tel: +41 (0)77 501 42 54*

✉ *achefathome74@gmail.com*

🌐 *www.christophe-chefathome.ch*

📍 *Route de Chêne 5, 1207 Genève*

CHE-413.680.067

