

Christophe - Chefathome

Bienvenue chez vous

Menu "Copains comme Raisins" 136 CHF par pers. ne comprends pas les vins

Fraîcheur végétale.

*yaourt condimenté, radis betterave, vinaigrette aigre-douce
Anjou Blanc Domaine Thibaud Boudignon 2021*

Foie gras des landes.

*En terrine pomme caramélisées, canard fumé, fruits rouges
Vouvray de Loire, Sauternes*

St jacques rôties

*endives, diots pormonier sauce au beurre noisette
Chablis Vignoble Angst, Pouilly Fuissé - Château de Lauvernette*

Langoustine

Ail noir, courges, cresson gel orange

Savennières Roche aux Moines, Saint-Chinian blanc, Musigny blanc ou encore un Puligny-Montrachet

Homard Breton

salsifis, épinards, cacao

Corton-Charlemagne, Puligny-Montrachet ou encore un Meursault.

Rafraîchissement

Jus de fruits en corrélation avec un sorbet ou une glace

Christophe - Chefathome

Bienvenue chez vous

Chevreuil de chasse Française snacké

choux vert, racines condiment poire noisettes châtaignes, jus chasse

Mondeuse « Tout un monde » Louis Magnin 2012

Les planches de fromages des Pays de Savoie.

Marc Dubouloz, Confitures de Christelle

La figue confite

au vinaigre balsamique et épices, mousseline vanille, croquant cannelle, noix caramélisées

Mas Amiel vintage 2021

Le Chocolat

Biscuit moelleux au chocolat noir, crème moutarde, mousse chocolat sorbet cacao

Mas Amiel vintage 2021

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.

Route de chêne 5, 1207 Genève. CHE-413.680.067