

Christophe - Chefathome

Bienvenue chez vous

Menu Intuition 89 CHF par pers. ne comprends pas les vins.

Raviole de topinambour

*sauce parmesan, chips d'héliantis marinière de coquillages
Puligny-Montrachet du domaine Leflaive*

Rouget de roche rôti

*poireaux confits, betterave, sauce salmis
Domaine Eau de Souche-cuvée grondeuse 2022*

Poitrine de Cochon fermier confit et rôti

*épinards juste tombés, salsifis caramélisés, jus de cochon
Les Enfants Terribles 2022 - Pinot Noir - Aegerter Père et Fils*

Les planches de fromages des Pays de Savoie.

Marc Dubouloz, Confitures de Christelle

Poire, Bière du Mont Blanc

*sablé amande, crémeux mascarpone bière, glace à la bière
Bière du Mont Blanc*

Mignardises et Macarons

Christophe - Chefathome

Bienvenue chez vous

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