



CHRISTOPHE
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

M_enu Enfants Terribles

105 CHF,

V_elouté d'asperges blanches

Tartare de truite de Fontaine, caviar de truite

C_ôtes de blettes

Mitonner de feuille au lard, morilles étuvées, jus de volaille

R_ouget Barbet

Céleri branche, mousseline de carotte, beurre battu au gingembre

R_afraîchissement

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, le carré sans os
Grosse asperge verte Rôtie, jus de veau

Les planches de fromages des Pays de Savoie,
De Marc Dubouloz, Confitures de Christelle

La fraise de Provence
Semoule de lait, compote de fraise, gavottes, sorbet basilic

Mignardises

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 utilisé 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

