

# Christophe - chefathome

*Bienvenue chez vous*

*Menu Hermitage 126 CHF par pers.*

*Thon rouge Ikejime*

*burrata, houmous, huile ciboulette*

-----  
*Rouget Barbet*

*fine ratatouille, au chorizo, favouille safrané*

-----  
*Langoustine*

*comme un wok, carottes pack choy, blé, oignons rouge*

-----  
*Barbue étuvée*

*artichauts, tomates, olives, huile d'estragon*

-----  
*Ris de veau caraméliser*

*purée de choux fleur, sommités cru, jus de veau*

-----  
*Rafraîchissement*

*Des jus de fruits en corrélation avec un sorbet ou une glace*

-----  
*Bœuf maturé*

*pomme de terre, café choux kale*

-----  
*La planche des fromages des Pays de Savoie.*

*Marc Dubouloz, Confitures de Christelle*

-----  
*Ma vison d'un vacherin glacé.*

*rhubarbe et fraise mara des bois, glace fraise vanille*

-----  
*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.*

*Route de Chêne 5. 1207 Genève. CHE-413.680.067*