

Christophe - Chefathome

Bienvenue chez vous

Menu "Petites bêtises" 152 CHF par pers (menu à partir de 5 à 15 couverts)

Je vous proposer un menu fromages. Il se compose de deux plats dégustations salés végétal, suivis d'un assortiment de fromages de la région Rhône alpes Auvergne (environ 75 fromages) de chez mes deux fromagers.

L'ensemble vous sera servi sur différentes planches (pâtes durs, pâtes molles, Etc...).

Accompagner de fruits frais, confitures, coulis de fruits, pommes de terre ainsi qu'un assortiment de pains de mon Boulanger.

Menu automne 2024

Fricassée d'artichauts

tartare de racines et tubercules, émulsion au parfum de sous bois

Bouillon «esprit Umani»

Choux vert, radis Daïkon, champignons

Planches de fromages pâtes pressée non cuite et lavé

Tomme des Bauges, au foin, céronnée, Bornandin, Ancestral, Ancestral ails des ours, Reblochon, Tamié, St Nectaire, Vacherin de Montagne, Bornin a l'ail, Tomme aux fleur, Moelleux du Revard, Romans fermier, St Marcelin etc...

confitures, coulis et fruits de saison, fruits sec

Christophe - Chefathome

Bienvenue chez vous

Planches de fromages chèvres secs et frais

Chevrotin, Tomme de virginie, Tomme de Turpin, Grataron d'Areches, Plancherlin d'Areches, Tomme du Beaufortin, Bûchette cendré, Tarentais, Petit Chave, Tomme de St Paul, Tomme Beele, Bûchette Beele, chèvre fumé, Picodon, Lavort, Rigotte de Condrieu, Banon, Persillé de Tarentaise, Bouton de culotte, Cabrion Lyonnais, Charolais, Persillé des Aravis, Chèvres de Presilly etc. . . .
confitures, coulis et fruits de saison, fruits sec

Planches de fromages bleus

Bleu du Vercors, Bleu du Laudon, Bleu de Bonneval, Bleu de Termignon, Bleu Fermier, Bleu d'Auvergne, Fourme de Montbrison, Fourme D'Ambert Bleu de Val d'Isère, Bleu de Laqueuille, Bleu de Gex
confitures, coulis et fruits de saison, fruits sec

Dessert

Mousse de fromage blanc,

fruits fruits d'automne, croquant noisettes, sorbet mandarine

Macarons