

Christophe - Chefathome

Bienvenue chez vous

Menu Terravin 126 CHF par pers, ne comprends pas les vins.

Bouillabaisse d'entre-pinces

chanterelles, fenouil haricots blancs, feuille de mizuna

Condrieu ou St Joseph

Pinces de Homard bleu

chapelure blanche, betteraves rouge et jaunes confites, jus de carcasses

Alsace, Pinot gris, Riesling

Raviole de Homard bretons

tartare de cerfeuil tubéreux, émulsion de bouillon de légumes

Thé: Bao Zhong Imperial, Pu Erh, Bancha hojicha

Homard rôti

déclinaison autour de la carottes

Chevalier Montrachet, Hermitage blanc

Rafraîchissement

Jus de fruits en corrélation avec un sorbet ou une glace

Christophe - Chefathome

Bienvenue chez vous

Queue de Homard bleu en coque

céleri boule, courges jus de homard

Châteauneuf du pape, Pinot noir D'Alsace

Les planches de fromages des Pays de Savoie.

Marc Dubouloz, Confitures de Christelle

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. CFE-413.680.067