

Christophe - chefathome

Bienvenue chez vous

Menu Terravin 126 CHF par pers

Fourchette de homard

gel de fenouil et homard, radis vinaigrette à la graine de moutarde

Entres pinces

fraises, crémeux petits pois, légumes marinés, sisho

Homard Bleu en carapace

mousseline de poivron rouge, émulsion au curry vert, tuile de riz

Homard breton

aubergine, échalotes, cacao

Rafraîchissement

Jus de fruits en corrélation avec un sorbet ou une glace

Poulette de Challans et homard

épinards et fèves jus de volaille corsé

La planche des fromages des Pays de Savoie,

Marc Dubouloz, confitures de Christelle

Fraises

brunoise de fraises crémeux petit pois basilic, biscuit vanille sorbet fraise basilic

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