

Christophe - Chefathome

Bienvenue chez vous

Menu "Enfants terribles" 100 CHF par pers. ne comprends pas les vins.

Foie gras des landes.

En terrine pomme caramélisées, canard fumé, fruits rouges

Vouvray de Loire, Sauterne

Dorade de ligne

risotto de celeri boule, chlorophylle de persil, ficoïde glaciale

Domaine Peyre Rose-Cuvée Oro 2009

St jacques rôties

endives, diots pormonier sauce au beurre noisette

Chablis Vignoble Angst, Pouilly Fuissé - Château de Lavernette

Rafraîchissement

Jus de fruits en corrélation avec un sorbet ou une glace

Boeuf, mûré

échalottes, panais, pomme croquettes

Chateau Saint Maur rouge cuvée Excellence, Châteauneuf-du-pape rouge Domaine Comte de Lauze

Christophe - Chefathome

Bienvenue chez vous

Les planches de fromages des Pays de Savoie.

Marc Dubouloz, Confitures de Christelle

La clementine.

gel de clementne, cremeux pistache, sablé breton sorbet manandarine

*Muscat de Frontignan Blanc moelleux ou liquoreux, Muscat de Lunel Blanc moelleux ou
liquoreux.*

Mignardises et Macarons

Le menu est réalisé à de légumes et produits régions issues d'une agriculture raisonnée ou à faible teneur en pesticides. Tous nos produits sont issus du bassin lémanique ou de la région Rhône Alpes. J'ai fait le choix de ne plus utilisé les produits venant par bateaux ou avions.

L'accord mets et vins est réalisé à titre d'exemple