

Christophe - Chefathome

Bienvenue chez vous

Menu " Arpin " 85 CHF par pers, ne comprends pas les vins.

Fraîcheur végétale,

*yaourt condimenté, radis betterave, vinaigrette aigre-douce
Anjou Blanc Domaine Thibaud Boudignon 2021*

Tartelette de beternutt,

*et stracciatella
Quincy, Domaine JM Sorbe 2023*

Le Maïs,

*grosse frite de polenta rôti, émulsion maïs, ail noir et jus corsé de légumes
Domaine de la Croix Senailler Les Buis 2016*

Le panais,

*caramélisé au miel de chataignier, orange pollen, panais cru
cuvée Holder 2012 du domaine Schoenheitz, un pinot gris demi-sec*

Parmentier d'oignons doux

*confit en mousse, et en emulsion, giroles, tuile sarrasin
La Bodega Cota 45-Miraflores 2022*

Rafraîchissement

Jus de fruits en corrélation avec un sorbet ou une glace

Christophe - Chefathome

Bienvenue chez vous

Légumineuses gourmandes, oeuf de caille

*Pois chiches, flageolets, haricot lingots et blancs, lentilles crunchy bouillon fumé
Igp Des Allobroges "Argile" Brice Omont Domaine des Ardoisieres 2019*

Les planches de fromages des Pays de Savoie,

Marc Dubouloz, Confitures de Christelle

La figue confite

*au vinaigre balsamique et épices, mousseline vanille, croquant cannelle, noix caramélisées
Mas Amiel vintage 2021*

Mignardises et Macarons

Le menu est réalisé à base 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 utiliser les produits venant par bateaux ou avions.

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