



CHRISTOPHE
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

Menu Hermitage

135 CHF,

Asperges blanches

Crèmeux au jaune d'œuf, dés de jambon cru, petites herbes

La crevette black tiger

Minestrone de radis rose et fenouil, réduction de carottes épicées

Bouillon de canard à la citronnelle

raviolis de foie gras

Omble Chevalier

Laitue romaine, Crèmeux échalottes, écumes végétale

Barbue etuvée

Petits pois, carottes, morilles

Rafraîchissement

Jus de fruits en corrélation avec un sorbet ou une glace

☎ Tel: +41 (0)77 501 42 54

✉ achefathome74@gmail.com

🌐 www.christophe-chefathome.ch

📍 Route de Chêne 5, 1207 Genève

CHE-413.680.067





CHRISTOPHE
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

Bœuf maturé

Côtes de blettes, jus de boeuf

Les planches de fromages des Pays de Savoie,
De Marc Dubouloz, Confitures de Christelle

Mousse de fromage,

Citron de Menton confit, herbes rafraîchies

Mignardises

Service possible 45 CHF de l'heure plus 25 CHF déplacement

Le menu est réalisé à base de légumes et produits régions issues d'une agriculture raisonnée ou à faible teneur en pesticides. Tous les produits sont issus de Suisse ou France. J'ai fait le choix de ne plus utilisé les produits venant par bateaux ou avion.

☎ Tel: +41 (0)77 501 42 54

✉ achefathome74@gmail.com

🌐 www.christophe-chefathome.ch

📍 Route de Chêne 5, 1207 Genève

CHE-413.680.067

