

CHRISTOPHE
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

Menu Terravin

131 CHF, ne comprend pas les vins

Fine gelée de Homard

Matignon de Homard, sauce homardine, caviar
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Chetillon de Haut brut nature

La pince

Tartare de topinambour, Radis marinés vinaigrette truffe noir
Auxey- Duresse Blanc 2020, ou Hermitage Blanc

L'entre pince

Comme un ravioli brasato, jus de viande beurre de Homard
Alsace Riesling Blanc, ou Cassis Blanc

Homard bleu rôti

Extraction de Baie de cassis, mitonnée de raves, petites herbettes
Condrieu Blanc, ou Pouilly Fuissé, ou Montlouis sur Loire Blanc

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* ◆

Homard Crispy

Panais rôti, mousse de carotte des sables, réduction d'herbes fraîches
Meursault « Grands Charrons » 2020 du Domaine Michel Bouzereau

Fromages des Savoies

Affinés par Marc Dubouloz, confitures de Christelle

Chocolat café

Gel expresso, mousseline mascarpone biscuit sans farine cacao, glace café
Banyuls Domaine du Mas Blanc – Docteur Parcé

Mignardises

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

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

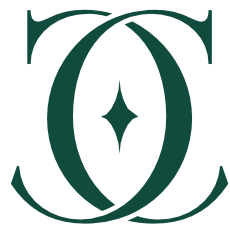
✉ achefathome74@gmail.com

🌐 www.christophe-chefathome.ch

📍 Route de Chêne 5, 1207 Genève

CHE-413.680.067





CHRISTOPHE
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

☎ *Tel: +41 (0)77 501 42 54*

✉ *achefathome74@gmail.com*

🌐 *www.christophe-chefathome.ch*

📍 *Route de Chêne 5, 1207 Genève*

CHE-413.680.067

