

# Christophe - chefathome

*Bienvenue chez vous*

*Menu Hermitage 130 CHF par pers. ne comprends pas les vins*

## *Ballottine de faisan*

*choux rouge pomme, pruneau, réduction cassis*

*Nuits-Saint Georges premier cru, Chambolle-Musigny premier cru les Sentiers*

## *Biche*

*coupé au couteau, caviar, feuille de shiso huitre, vinaigrette cacao*

## *Raviole de cerf*

*céleri boule, chanterelle, sauce chasse au Madère*

*Côtes de Toul rouge, Val de Loire rouge*

## *Finger de sanglier*

*polenta rôti, compote de poire*

*Chateauneuf du Pape Vieux Télégraphe 2020, Château RAYAS réserve Rouge 2011 75cl*

## *Dos de Lièvre serui rosé*

*salsifis, courges, jus de lièvre crème*

*Cornas Le Vallon de l'Aigle 2018, Jean-Luc Colombo*

## *Rafraîchissement*

*Jus de fruits en corrélation avec un sorbet ou une glace*

## *Chevrouil de chasse Française snacké*

*choux vert, racines condiment poire noisettes châtaignes, jus chasse*

*Mondeuse « Tout un monde » Louis Magnin 2012*

## *Les planches de fromages des Pays de Savoie.*

*Marc Dubouloz, Confitures de Christelle*

---

## *Chevreuil de chasse Française snacké*

*choux vert, racines condiment poire noisettes châtaignes, jus chasse*

*Mondeuse «Tout un monde» Louis Magnin 2012*

---

## *Les planches de fromages des Pays de Savoie.*

*Marc Dubouloz. Confitures de Christelle*

---

## *Marrons glacés*

*meringues amandes, crème légère, gel cassis, crèmeux marrons, glace vanille*

*Rivesaltes, Banyuls, Champagne*

---

## *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.*

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