

LE JARDINIER

DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE | FROM FARM TO TABLE

Le Jardinier propose une cuisine accessible et raffinée à la fois, selon le concept du chef étoilé Alain Verzeroli, avec des plats essentiellement composés de produits locaux. Le Chef Exécutif, Olivier Jean, sélectionne les meilleurs produits de saison issus majoritairement de Genève, des cantons environnants et des potagers de Gaïa à Hermance, qui privilégient les principes de l'agriculture biologique et durable. Le Jardinier Genève est la première adresse du restaurant en Europe, après les succès des établissements de New York, Miami et Houston.

Le Jardinier offers a cuisine that is both accessible and refined, according to the concept of Michelin-starred chef Alain Verzeroli, with dishes composed mainly of local produce. Executive Chef, Olivier Jean, selects the best seasonal products and favours direct sourcing from producers. The majority of the ingredients are sourced in or near Geneva, from the neighbouring cantons and from the Gaïa cooperative in Hermance, which favours the principles of organic and sustainable farming. Le Jardinier Genève is the restaurant's first outpost in Europe, after the successful openings in New-York, Miami and Houston.

MENU 2 PLATS 65
TWO-COURSE MENU

MENU 3 PLATS 75
THREE-COURSE MENU

LES ENTRÉES | STARTERS

- ✓ ④ ARTICHAUTS POIVRADE, BURRATA, NOISETTE, GRENADE 32
Artichoke, burrata, hazelnut, pomegranate
- ④ TRUITE GRAVELAX, CONCOMBRE PERSE, PICKLES, CALAMANSI 32
Gravelax trout, persian cucumber, pickles, calamansi vinegar
- ④ ④ MESCLUN, ORANGE, LEGUMES RACINES D'HERMANCE, NOIX DE PECAN 28
Heirloom mixed salad, orange, roots vegetables from Hermance, pecan nuts
- ✓ POLENTA VAUDOISE, GIROLLES, CAPPUCINO DE TRICHOLOME À L'AVOINE 32
Polenta from Vaud, oat cappuccino of tricoloma and girolles
- ④ ŒUF DU LIGNON, EMULSION LACTÉE AU BACON SUISSE, POIREAUX, MUESLI 32
Lignon farm egg, swiss bacon cream foam, leeks, muesli

LES PLATS | MAIN COURSES

- ✓ GNOCCHI, CURCUMA, TETRAGONES, ALPKÄSE, MIZUNA 36
Gnocchi, turmeric, New Zealand spinach, Alpine cheese, Mizuna
- ④ SAUMON, CHOU VERT, GRENAILLES, SAUCE FENDANT, MAIN DE BOUDDHA 48
Salmon, cabbage, potatoes, fendant wine sauce, buddha hand citrus
- ④ VOLAILLE DU PAYS, TOPINAMBOURS, CASSIS, CHAMPIGNONS SAUVAGES 46
Swiss poultry, Jerusalem artichoke, black currants, wild mushrooms
- ④ FILET DE BŒUF SUISSE, PANAI, CÉLERI, AIL NOIR, SAUCE « CANAILLE » 62
Swiss beef tenderloin, parsnip, celery, black garlic, condiment sauce

LE FROMAGE ET DESSERTS | CHEESE AND DESSERTS

- SÉLECTION DE FROMAGES SUISSES, FRUIT À TARTINER, PAINS 23
Selection of Swiss cheeses, fruit spread, bread
- ④ LA MERINGUE CRÈME : MERINGUE SUISSE, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE LÉGÈREMENT VANILLÉE, MARMELADE DE MYRTILLE PARFUMÉE À LA CORIANDRE FRAÎCHE 21
Swiss meringue, lightly vanilla-flavoured double cream de la gruyère, blueberry marmalade flavoured with fresh coriander
- ④ LE CHOCOLAT : BISCUIT CHOCOLAT SUISSE, CONFITURE DE LAIT HELVÉTIQUE & ESPUMA CHOCOLAT FUMÉ 21
Swiss chocolate biscuit, swiss milk jam & smoked chocolate espuma
- CRÈME GLACÉE & SORBET :
CHOCOLAT NOIR | CAFÉ | PISTACHE | FRAMBOISE | MYRTILLE | VANILLE | LAIT DE RIZ 21
Ice cream & sorbet: dark chocolate | coffee | pistachio | raspberry | blueberry | vanilla | rice milk



④ SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN ④ VEGAN / VEGAN

TOUS NOS PRIX SONT EN FRANC SUISSE, SERVICE ET TVA COMPRIS / ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS, INCLUDING SERVICE AND VAT
MERCİ DE NOUS INDİQUER TOUTE İNTOLÉRANCE ALİMENTAİRE / PLEASE İNFORM US OF ANY FOOD ALLERGİES

PROVENANCE DES POISSONS ET DES VIANDES : TRUITE (FR-CH), SALMON (CH-SCO), OMBLE CHEVALIER (CH-FR), PATA BLANCA (CH), VOLAILLE (CH-FR), BŒUF (CH-FR), VEAU (CH-FR)
ORIGIN OF FISH AND MEATS: TROUT (FR-CH), SALMON (CH-SCO), ARCTIC CHAR (CH-FR), PATA BLANCA (CH), POULTRY (CH-FR), BEEF (CH-FR), VEAL (CH-FR)