

# 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.

## LES ENTRÉES | STARTERS

- ✓ ① ARTICHAUTS POIVRADE, BURRATA, NOISETTE, GRENADE 32  
*Artichoke, burrata, hazelnut, pomegranate*
- ① TRUITE GRAVELAX, CONCOMBRE PERSE, PICKLES, CALAMANSI 32  
*Gravelax trout, persian cucumber, pickles, calamansi vinegar*  
Avec caviar de Sologne | With caviar from Sologne 49
- ① ② 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*
- ① ŒUF DU LIGNON, EMULSION LACTÉE AU BACON SUISSE, POIREAUX, MUESLI 32  
*Lignon farm egg, swiss bacon cream foam, leeks, muesli*

## LES PLATS | MAIN COURSES

- ✓ ① GNOCCHI, CURCUMA, TETRAGONES, ALPKÅSE, MIZUNA 36  
*Gnocchi, turmeric, New Zealand spinach, Alpine cheese, Mizuna*
- ① SAUMON, CHOU VERT, GRENAILLES, SAUCE FENDANT, MAIN DE BOUDDHA 48  
*Salmon, cabbage, potatoes, fendant wine sauce, buddha hand citrus*
- ① SANDRE, SHIITAKES, TETRAGONES, CHOUX FLEUR, HUCATHAY 45  
*Zander, shiitake, baby spinach, cauliflower, hucathay*
- ① VOLAILLE DU PAYS, TOPINAMBOURS, CASSIS, CHAMPIGNONS SAUVAGES 46  
*Swiss poultry, Jerusalem artichoke, black currants, wild mushrooms*
- ① FILET DE BŒUF SUISSE, PANAI, CÉLERI, AIL NOIR, SAUCE « CANAILLE » 62  
*Swiss beef tenderloin, parsnip, celery, black garlic, condiment sauce*



① SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN ② 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), SAUMON (CH-SCO), OMBLE CHEVALIER (CH-FR), PATA BLANCA (CH), VOLAILLE (CH-FR), BŒUF (CH-FR), VEAU (CH-FR)  
ORİGIN OF FİSH AND MEATS: TROUT (FR-CH), SALMON (CH-SCO), ARCTIC CHAR (CH-FR), PATA BLANCA (CH), POULTRY (CH-FR), BEEF (CH-FR), VEAL (CH-FR)