

# 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 Gaia 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 Gaia 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 " DÉJEUNER À QUATRE MAIN " 110 "FOUR-HANDS DINNER" MENU

- ④ OMBLE CHEVALIER, CAVIAR, WASABI, COURGETTE FLEUR  
*Arctic char, caviar, wasabi, zucchini blossom*

ou / or

- GNOCCHI, PETIT POIS, VERVEINE, MIMOLETTE  
*Gnocchi, peas, verbena, mimolette cheese*

- ④ HOMARD, BISQUE, MEDLEY DE PRIMEURS, TOMATE CONFITE  
*Lobster, bisque, spring vegetable medley, confit tomato*

ou / or

- ④ FILET DE BŒUF SUISSE, CAROTTES BIGARÉES, VITELLOTTE, PARMESAN  
*Swiss beef tenderloin, rainbow carrots, vitelotte potatoes, parmesan*

- ④ ✓ LA MERINGUE CRÈME : MERINGUE SUISSE, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE  
LÉGÈREMENT VANILLÉE, MARMELADE DE MYRTILLE PARFUMÉE À LA CORIANDRE  
FRAÎCHE  
*Swiss meringue, lightly vanilla-flavoured double creme de la gruyere, blueberry  
marmalade flavoured with fresh coriander*



④ SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN ☺ 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)  
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)

# 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 Gaia 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 Gaia 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 " DINER À QUATRE MAIN " 140  
"FOUR-HANDS DINNER" MENU

- ④ OMBLE CHEVALIER, CAVIAR, WASABI, COURGETTE FLEUR  
*Arctic char, caviar, wasabi, zucchini blossom*

GNOCCHI, PETIT POIS, VERVEINE, MIMOLETTE  
*Gnocchi, peas, verbena, mimolette cheese*

- ④ HOMARD, BISQUE, MEDLEY DE PRIMEURS, TOMATE CONFITE  
*Lobster, bisque, spring vegetable medley, confit tomato*

ou / or

- ④ FILET DE BŒUF SUISSE, CAROTTES BIGARÉES, VITELLOTTE, PARMESAN  
*Swiss beef tenderloin, rainbow carrots, vitelotte potatoes, parmesan*

- ④ ✓ LA MERINGUE CRÈME : MERINGUE SUISSE, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE LÉGÈREMENT VANILLÉE, MARMELADE DE MYRTILLE PARFUMÉE À LA CORIANDRE FRAÎCHE  
*Swiss meringue, lightly vanilla-flavoured double creme de la gruyere, blueberry marmalade flavoured with fresh coriander*



④ SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN ♻️ 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)  
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)