



LE JARDINIER

LE JARDINIER

La majorité des produits utilisés proviennent de Genève, de l'ensemble des cantons environnants et des potagers de Gaia à Hermance. Les légumes servis sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique et raisonnée, une culture de la terre de manière naturelle et durable. Le Jardinier se caractérise par la mise en avant des produits végétaux de saison tels que légumes, légumineuses, fruits et céréales. Travaillés sous différentes formes, textures, techniques et assaisonnements. Les protéines végétales, les poissons ou encore les viandes occupent une place secondaire et mettent en valeur les légumes.

The majority of the ingredients are sourced in or near Geneva, from the neighbouring cantons and from the Gaia cooperative in Hermance. Vegetables are grown according to the principles of organic sustainable farming, land is cultivated with respect for the environment. A unique feature of Le Jardinier is its highlighting of seasonal ingredients such as vegetables, fruits and cereals, which are prepared using a variety of forms, textures, techniques and seasonings. Even though animal proteins are present, all dishes are developed around vegetables.

LE JARDINIER

LES ENTRÉES STARTERS

- ✓ ① TOMATES ANCIENNES DU VALAIS, BURRATA GRTA, GRENADE 26
Heirloom tomatoes from Valais, GRTA burrata, basil, pomegranate
- ① CONCOMBRE DU PAYS DE VAUD, CALAMANSI, TRUITE DU VALAIS, (CAVIAR) 26 (49)
Cucumber from Vaud, calamansi, Valais trout, (caviar)
- ✓ ① BETTERAVE CHIOGGA DE GAIA, MENTHE, FONDANT DES ALPAGES SUISSE 26
Chioggia beets, mint, Swiss yoghurt jelly
- ✓ ① CHICORÉE AMÈRE DE GENÈVE, PRIMEURS, PISTOU 26
Geneva chicory, early potatoes, pistou
- CEUF DU LIGNON, PERLINA FUMÉ, MISO, PATA BLANCA D' ALCALA 23
Lignon farm egg, smoked perlina eggplant, miso, Alcala pata blanca ham
- ✓ ① POLENTA VAUDOISE, GIROLLES, CAPPUCINO DE TRICHOLOME À L'AVOINE 23
Polenta from Vaud, oat cappucino of tricoloma and girolles

LES PLATS MAIN COURSES

- ✓ ① SAFRAN, ÉPEAUTRE, ARTICHAUTS VIOLET, MIZUNA OPALE 36
Saffron, spelt, purple artichokes, opal mizuna
- ✓ ① CHOUX FLEUR EN RISOTTO, PETITE ARVINE AOP, PRIMEURS, SBRINZ 36
Saxon cauliflower, petite arvine AOP, early potatoes, sbrinz cheese
- BROCCOLETTI, BASILIC POURPRE, SANDRE DE NEUCHÂTEL, HUACATHAY 39
Broccoletti, purple basil, zander from Neuchâtel, huacatay sauce
- ① LENTILLES BELUGA, LIVECHE, MATIGNON, SAUMON DES LACHS 39
Beluga lentils, lovage, matignon vegetables, Swiss lachs salmon
- ① MAÏS DU CANTON, CASSIS, PATISSON, VOLAILLE DE JUSSY 39
Corn from the canton, blackcurrant, patisson and Jussy poultry
- ① CAROTTES POURPRES, BLEU D'ARTOIS, FILET DE BŒUF DES ALPAGES SUISSE 59
Purple carrots, bleu d'artois potatoes, fillet of Swiss alpine beef

① SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

TOUS NOS PRIX SONT EN FRANC SUISSE, SERVICE ET TVA COMPRIS / ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS, INCLUDING SERVICE AND VAT
MERCİ DE NOUS INDIQUER TOUTE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE / PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

PROVENANCE DES POISSONS ET DES VIANDES : DAURADE (FR), BAR (FR), SOLE (FR), VEAU (CH), BŒUF (CH), CAILLE (FR), AGNEAU (FR), FOIE GRAS (FR)
ORIGIN OF FISH AND MEATS: SEA BREAM (FR), BASS (FR), SOLE (FR), VEAL (CH), BEEF (CH), QUAIL (FR), LAMB (FR), FOIE GRAS (FR)

the
WOODWARD
GENEVA