

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.

LES ENTRÉES | STARTERS

- ✓ ① COURGETTE VIOLON, KIWI, GRAINES DE BASILIC, BURRATA 32
Heirloom zucchini, kiwi, basil seeds, burrata
- TRUITE, PETITS POIS, RAIFORT, KOMBU 32
Trout, peas, horseradish, kombu
- Avec caviar de Sologne | With caviar from Sologne 49
- ① ② ENDIVES BIGARRÉES, TOMME SUISSE A LA NOIX DE CAJOU, CHOUX FLEUR, CRESSON 28
Endives, vegan Swiss cheese, cauliflower, watercress
- ✓ CAPPUCINO D'ASPERGE VERTE, GNOCCHI AUX TÉTRAGONES, CAZETTE 32
Green asparagus cappuccino, gnocchi with tetragons, hazelnuts mignonette
- ✓ ① ŒUF DU LIGNON, AMANDES, CAROTTES, PIMENT FUMÉ 32
Lignon farm egg, almonds, carrots, chipotle

LES PLATS | MAIN COURSES

- ✓ AGNOLOTTI, CHAMPIGNONS SAUVAGES, BLETTE, CONSOMMÉ 36
Agnolotti, wild mushrooms, chard, mushrooms consommé
- ① OMBLE CHEVALIER, BROCOLETTI CROUSTILLANT, JALAPENOS, AGRUMES 48
Arctic char, crispy brocoletti, jalapenos, citrus
- ① FERA, RIZ VÉNÉRÉ, AIL DES OURS, DAIKON, SAFRAN 45
Fera, Venere rice, wild garlic, daikon, saffron
- ① VOLAILLE DU PAYS, SAUCE SUPRÊME, MILLEFEUILLES DE PRIMEURS, SALADE PASTORALE 46
Swiss poultry, supreme sauce, millefeuilles of vegetables, herbs salad
- ① FILET DE BŒUF SUISSE, POMME « BLEU D'ARTOIS », CAROTTES, PARMESAN 62
Swiss beef, « bleu d'artois » potatoes, carrots, parmesan cheese



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
MERCI DE NOUS INDiquer TOUTE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE / PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

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

MENU " EXPRESSION DE SAISON " 140
" SEASONAL EXPRESSION " MENU

TRUITE, PETITS POIS, RAIFORT, KOMBU, CAVIAR
Trout, peas, horseradish, kombu, caviar

✓ CAPPUCCINO D'ASPERGE VERTE, GNOCCHI AUX TÉTRAGONES, CAZETTE
Green asparagus cappuccino with tetragons, hazelnuts mignonette

⑩ OMBLE CHEVALIER, BROCOLETTI CROUSTILLANT, JALAPENOS, AGRUMES
Arctic char, crispy brocoletti, jalapenos, citrus

⑩ FILET DE BŒUF SUISSE, POMME « BLEU D'ARTOIS », CAROTTES, PARMESAN
Swiss beef, « bleu d'artois » potatoes, carrots, parmesan cheese

✓ COMME UNE TARTE AUX POIRES « BOURDALOUE », CRÉMEUX AU SIROP D'ÉRABLE
& GRUE DE CACAO
Like a "bourdaloue" pear tart, creamy maple syrup & cocoa crane



⑩ SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN ⑩ VÉGÉTALIEN | VEGAN
TOUS NOS PRIX SONT EN FRANC SUISSE, SERVICE ET TVA COMPRIS.
MERCI DE NOUS INDiquer TOUTE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE
ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS, INCLUDING SERVICE AND VAT.
PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

PROVENANCE DES POISSONS ET VIANDES : TRUITE (FR-CH), SAUMON (CH), SANDRE (EU-CH),
PATA BLANCA (CH), VOLAILLE (CH), BŒUF (CH)
ORIGIN OF FISH AND MEATS: TROUT (FR-CH), SALMON (CH), ZANDER (EU-CH), PATA BLANCA (CH),
POULTRY (CH), BEEF (CH)