

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 2 PLATS 65

TWO-COURSE MENU

MENU 3 PLATS 75

THREE-COURSE MENU

BOISSONS CHAUDES INCLUSES | HOT DRINKS INCLUDED

LES ENTRÉES | STARTERS

- ✓ ⑤ COURGETTE VIOLON, KIWI, GRAINES DE BASILIC, BURRATA 32
Heirloom zucchini, kiwi, basil seeds, burrata
- TRUITE, PETITS POIS, RAIFORT, KOMBU 32
Trout, peas, horseradish, kombu
- ✓ CAPPUCINO D'ASPERGE VERTE, GNOCCHI AUX TÉTRAGONES, CAZETTE 32
Green asparagus cappuccino, gnocchi with tetragons, hazelnuts mignonette
- ✓ ⑤ ŒUF DU LIGNON, AMANDES, CAROTTES, PIMENT FUMÉ 32
Lignon farm egg, almonds, carrots, chipotle

LES PLATS | MAIN COURSES

- ✓ AGNOLOTTI, CHAMPIGNONS SAUVAGES, BLETTES, CONSOMMÉ 36
Agnolotti, wild mushrooms, chard, mushrooms consommé
- ⑤ OMBLE CHEVALIER, BROCOLETTI CROUSTILLANT, JALAPENOS, AGRUMES 48
Arctic char, crispy brocoletti, jalapenos, citrus
- ⑤ VOLAILLE DU PAYS, SAUCE SUPRÊME, MILLEFEUILLES DE PRIMEURS, SALADE PASTORALE 46
Swiss poultry, supreme sauce, millefeuilles of vegetables, herbs salad
- ⑤ FILET DE BŒUF SUISSE, POMME « BLEU D'ARTOIS », CAROTTES, PARMESAN 62
Swiss beef, « bleu d'artois » potatoes, carrots, parmesan cheese

LE FROMAGE ET DESSERTS | CHEESE AND DESSERTS

- SÉLECTION DE FROMAGES SUISSES, FRUIT À TARTINER, PAINS 23
Selection of Swiss cheeses, fruit spread, bread
- ⑤ MERINGUE SUISSE, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE LÉGÈREMENT VANILLÉE, CONFIT AU FRUIT DE LA PASSION 21
Swiss meringue, double cream of Gruyere, with a hint of vanilla, passion fruit confit
- ☛ ⑤ CLÉMENTINE, QUINOA SOUFFLE & MOUSSE AU MACIS 21
Clementine, quinoa souffle & mace mousse
- CHOCOLAT NOIR FELCHLIN 70%, SORBET CACAO & CARDAMONE NOIRE 21
Felchlin dark chocolate 70%, cocoa sorbet & black cardamom
- ☛ ⑤ COMME UNE TARTE AUX POIRES « BOURDALOUE », CRÉMEUX AU SIROP D'ÉRABLE & GRUE DE CACAO 21
Like a "bourdaloue" pear tart, creamy maple syrup & cocoa crane
- CRÈME GLACÉE & SORBET VEGAN :
CHOCOLAT NOIR | CAFÉ | PISTACHE | CLÉMENTINE | FRAMBOISE | VANILLE 21
*Vegan ice cream & sorbet:
Dark chocolate | coffee | pistachio | raspberry | clementine | vanilla*
- LA FORÊT NOIRE DE PAUL CASTRISCHER, RECETTE ORIGINALE DEPUIS 1964 (LAIT OU NOIR) 21
Black Forest cake from Paul Castrischer, original recipe since 1964 (milk or dark)



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

③ OMBLE CHEVALIER, BROCOLETTI CROUSTILLANT, JALAPENOS, AGRUMES
Arctic char, crispy brocoletti, jalapenos, citrus

③ 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



③ 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
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)