

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 "EXPRESSION DE SAISON" 140 "SEASONAL EXPRESSION" MENU

CAVIAR, TRUITE GRAVELAX, CONCOMBRE PERSE, PICKLES, CALAMANSI *Caviar, gravellax trout, persian cucumber, pickles, calamansi vinegar*

✓ POLENTA VAUDOISE, GIROLLES, CAPPUCCINO DE TRICHOLOME À L'AVOINE *Polenta from Vaud, oat cappuccino of tricoloma and girolles*

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

③ FILET DE BŒUF SUISSE, POMME « BLEU D'ARTOIS », CAROTTES, PARMESAN *Swiss beef, « bleu d'artois » potatoes, carrots, parmesan cheese*

LA PÊCHE : COMME UNE TARTE AUX PÊCHES, CRÉMEUX À LA FLEUR D'ORANGER & CONFIT NECTARINE

Like a peach pie, creamy with orange blossom & nectarine confit



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)