

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 TOMATES ANCIENNES DU VALAIS, BURRATA, BASILIC, GRENADE 32
Valais's aged tomatoes, burrata, basil, pomegranate
- TRUITE GRAVELAX, CONCOMBRE PERSE, PICKLES, CALAMANSI 32
Gravelax trout, persian cucumber, pickles, calamansi vinegar
- ✓ POLENTA VAUDOISE, GIROLLES, CAPPUCCINO DE TRICHOLOME À L'AVOINE 32
Polenta from Vaud, oat cappuccino of tricoloma and girolles
- ✓ ⑤ 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
- ⑤ OMBLE CHEVALIER, BROCOLETTI CROUSTILLANT, JALAPENOS, AGRUMES, QUINOA 48
Arctic char, crispy brocoletti, jalapenos, citrus, quinoa
- 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 LA MERINGUE CRÈME : MERINGUE SUISSE, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE LÉGÈREMENT VANILLÉE, MARMELADE DE FRAMBOISES PARFUMÉE À L'AGASTACHE D'HERMANCE 21
Swiss meringue, lightly vanilla-flavoured double cream de la gruyere, raspberry marmalade flavoured with agastache d'hermance
- ⑤ L'ABRICOT : COMPOTÉE D'ABRICOTS, MOUSSE PARFUMÉE AU GINGEMBRE SUISSE ET NOUGATINE AMANDES 21
Apricot compote, swiss ginger flavoured mousse and almond nougatine
- ⑤ LE CHOCOLAT : BISCUIT CHOCOLAT SUISSE, CONFITURE DE LAIT HELVÉTIQUE & ESPUMA CHOCOLAT FUMÉ 21
Swiss chocolate biscuit, swiss milk jam & smoked chocolate espuma
- LA PÊCHE : COMME UNE TARTE AUX PÊCHES, CRÉMEUX À LA FLEUR D'ORANGER & CONFIT NECTARINE 21
Like a peach pie, creamy with orange blossom & nectarine confit
- CRÈME GLACÉE & SORBET VEGAN :
CHOCOLAT NOIR | CAFÉ | PISTACHE | FRAMBOISE | FRAISE | VANILLE | ABRICOT 21
Vegan ice cream & sorbet: dark chocolate | coffee | pistachio | raspberry | strawberry | vanilla | apricot
- 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

CAVIAR, TRUITE GRAVELAX, CONCOMBRE PERSE, PICKLES, CALAMANSI
Caviar, gravelax 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-SCH), 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-SCH), ARCTIC CHAR (CH-FR), PATA BLANCA (CH), POULTRY (CH-FR), BEEF (CH-FR), VEAL (CH-FR)