

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 DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN TASTING VEGETARIAN MENU

119

- ③ ARTICHAUTS POIVRADE, BURRATA, NOISETTE, GRENADE
Artichoke, burrata, hazelnut, pomegranate
- ✓ POLENTA VAUDOISE, GIROLLES, CAPPUCINO DE TRICHOLOME À L'AVOINE
Polenta from Vaud, oat cappuccino of tricoloma and girolles
- ③✓ ŒUF DU LIGNON, EMULSION D'UNE VICHYSSEOISE, PIMENT FUMÉ
Lignon farm egg, emulsion of a Vichyssoise, chipotle
- ✓ AGNOLOTTI, CHAMPIGNONS SAUVAGES, BLETTES, CONSOMMÉ
Swiss beef, « bleu d'artois » potatoes, carrots, parmesan cheese
- ✓ LA TARTE EXOTIQUE : CRÉMEUX AU FRUIT DE LA PASSION, YAOURT COCO & MANGUE FRAÎCHE AU CITRON VERT
Creamy passion fruit, coconut yoghurt & fresh mango with lime

