

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 **ARTICHAUTS POIVRADE, BURRATA, NOISETTE, GRENADE** 32
Artichoke, burrata, hazelnut, pomegranate
- ⑤ **TRUITE GRAVELAX, CONCOMBRE PERSE, PICKLES, CALAMANSI** 32
Gravelax trout, persian cucumber, pickles, calamansi vinegar
- ⑤ ④ **MESCLUN, ORANGE, LEGUMES RACINES D'HERMANCE, NOIX DE PECAN** 28
Heirloom mixed salad, orange, roots vegetables from Hermance, pecan nuts
- ✓ **POLENTA VAUDOISE, GIROLLES, CAPPUCINO DE TRICHOLOME À L'AVOINE** 32
Polenta from Vaud, oat cappuccino of tricoloma and girolles
- ŒUF DU LIGNON, EMULSION LACTÉE AU BACON SUISSE, POIREAUX, MUESLI** 32
Lignon farm egg, swiss bacon cream foam, leeks, muesli

LES PLATS | MAIN COURSES

- ✓ **GNOCCHI, COURGE MUSQUÉE, PARMESAN, CIBOULETTE** 36
Heirloom pumpkin gnocchi, parmesan cheese, chives
- ⑤ **SAUMON, CHOU VERT, GRENAILLES, SAUCE FENDANT, MAIN DE BOUDDHA** 48
Salmon, cabbage, potatoes, fendant wine sauce, buddha hand citrus
- ⑤ **VOLAILE DU PAYS, TOPINAMBOURS, CASSIS, CHAMPIGNONS SAUVAGES** 46
Swiss poultry, Jerusalem artichoke, black currants, wild mushrooms
- ⑤ **FILET DE BŒUF SUISSE, PANAI, CÉLERI, AIL NOIR, SAUCE « CANAILLE »** 62
Swiss beef tenderloin, parsnip, celery, black garlic, condiment sauce

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 MYRTILLE PARFUMÉE À LA CORIANDRE FRAÎCHE** 21
Swiss meringue, lightly vanilla-flavoured double cream de la gruyère, blueberry marmalade flavoured with fresh coriander
- ⑤ **LE CHOCOLAT : BISCUIT CHOCOLAT SUISSE, CONFITURE DE LAIT HELVÉTIQUE & ESPUMA CHOCOLAT FUMÉ** 21
Swiss chocolate biscuit, swiss milk jam & smoked chocolate espuma
- CRÈME GLACÉE & SORBET VEGAN :**
CHOCOLAT NOIR | CAFÉ | PISTACHE | FRAMBOISE | MYRTILLE | VANILLE | LAIT DE RIZ 21
Vegan ice cream & sorbet: dark chocolate | coffee | pistachio | raspberry | blueberry | vanilla | rice milk



LE JARDINIER

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

- ③ 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 SAUMON, CHOU VERT, GRENAILLES, SAUCE FENDANT, MAIN DE BOUDDHA
Salmon, cabbage, potatoes, fendant wine sauce, buddha hand citrus
- ③ FILET DE BŒUF SUISSE, PANAI, CÉLERI, AIL NOIR, SAUCE « CANAILLE »
Swiss beef tenderloin, parsnip, celery, black garlic, condiment sauce

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



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)