

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.

LES ENTRÉES | STARTERS

- ✓ ① ARTICHAUTS POIVRADE, BURRATA, NOISETTE, GRENADE 32
Artichoke, burrata, hazelnut, pomegranate
- ① TRUITE GRAVELAX, CONCOMBRE PERSE, PICKLES, CALAMANSI 32
Gravelax trout, persian cucumber, pickles, calamansi vinegar
Avec caviar de Sologne | With caviar from Sologne 49
- ① ② MESCLUN, ORANGE, LEGUMES RACINES D'HERMANCE, NOIX DE PECAN 28
Heirloom mixed salad, orange, roots vegetables from Hermance, pecan nuts
- ✓ POLENTA VAUDOISE, GIROLLES, CAPPUCCINO 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
- ① SAUMON, CHOU VERT, GRENAILLES, SAUCE FENDANT, MAIN DE BOUDDHA 48
Salmon, cabbage, potatoes, fendant wine sauce, buddha hand citrus
- ① SANDRE, SHIITAKES, TETRAGONES, CHOUX FLEUR, HUCATHAY 45
Zander, shiitake, baby spinach, cauliflower, hucathay
- ① VOLAILLE DU PAYS, TOPINAMBOURS, CASSIS, CHAMPIGNONS SAUVAGES 46
Swiss poultry, Jerusalem artichoke, black currants, wild mushrooms
- ① FILET DE BŒUF SUISSE, PANAI, CÉLERI, AIL NOIR, SAUCE « CANAILLE » 62
Swiss beef tenderloin, parsnip, celery, black garlic, condiment sauce



① SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN ② 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)

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 🍌 VÉGÉTALIEN | VEGAN
TOUS NOS PRIX SONT EN FRANC SUISSE, SERVICE ET TVA COMPRIS.
MERCI DE NOUS INDiquer TOUTE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE
ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS, INCLUDING SERVICE AND VAT.
PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

PROVENANCE DES POISSONS ET VIANDES : TRUITE (FR-CH), SAUMON (CH), SANDRE (EU-CH),
PATA BLANCA (CH), VOLAILLE (CH), BŒUF (CH)
ORIGIN OF FISH AND MEATS: TROUT (FR-CH), SALMON (CH), ZANDER (EU-CH), PATA BLANCA (CH),
POULTRY (CH), BEEF (CH)