

LE JARDINIER

DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE | FROM FARM TO TABLE

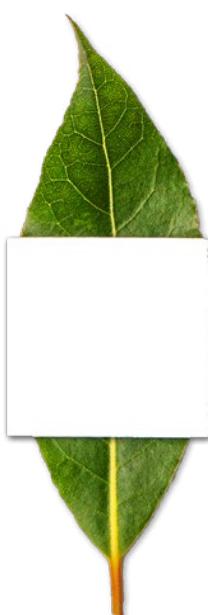
Le Jardinier propose une cuisine accessible et raffinée à la fois, selon le concept du chef étoilé Alain Verzeroli, avec des plats essentiellement composés de produits locaux. Le Chef Exécutif, Olivier Jean, sélectionne les meilleurs produits de saison issus majoritairement de Genève, des cantons environnants 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 " DINER À QUATRE MAIN " 140
"FOUR-HANDS DINNER" MENU

- ④ Ⓛ ASPERGE BLANCHE, KUMQUAT, ORANGE, SARRASIN
White asparagus, kumquat, orange, buckwheat
 - ④ VOL-AU-VENT, HOMARD, PETIT POIS, ASPERGE Verte, BISQUE
Vol-au-vent, lobster, green peas, green asparagus, bisque
 - ④ SANDRE, SHIITAKES, TETRAGONES, CHOUX FLEUR, HUCATHAY
Zander, shiitake, baby spinach, cauliflower, hucathay
 - ou / or
 - ④ FILET DE BŒUF SUISSE, PANais, CÉLERI, AIL NOIR, SAUCE « CANAILLE »
Swiss beef tenderloin, parsnip, celery, black garlic, condiment sauce
 - ④ Ⓛ LA MERINGUE CRÈME : MERINGUE SUISSE, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE LÉGÈREMENT VANILLÉE, MARMELADE DE MYRTILLE PARFUMÉE À LA CORIANDRE FRAÎCHE
Swiss meringue, lightly vanilla-flavoured double creme de la gruyere, blueberry marmalade flavoured with fresh coriander



 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 NE PAS INDICER TOUTE INFO SUR LA FRANCE A L'IMMATRICULATION / 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)