

LE JARDINIER

DÉJEUNER À QUATRE-MAINS HERBACÉ | HERBAL FOUR-HANDS LUNCH

26,27 & 28 août

Le Chef Alain Verzeroli, co-fondateur du concept Le Jardinier et Olivier Jean, Chef Exécutif du Woodward vous présentent un menu estival autour des herbes aromatiques. Les chefs s'appuient subtilement sur les richesses de la nature, pour sublimer des plats aux parfums doux ou épicés. Coriandre, basilic, estragon, cerfeuil ou persil composent un tourbillon de saveurs intenses ou délicates et révèlent une cuisine de saison, saine et gourmande à la fois.

26,27 & 28 August

Chef Alain Verzeroli, co-founder of the Le Jardinier concept, and Olivier Jean, Executive Chef at The Woodward, present a summer menu based on aromatic herbs. The chefs subtly draw inspiration from nature's riches to sublimate dishes with sweet or spicy fragrances. Coriander, basil, tarragon, chervil and parsley create a whirlwind of intense and delicate flavors, revealing a seasonal cuisine that is both balanced and refined.

MENU TROIS PLATS | THREE-COURSE MENU

110

TRUITE GRAVLAX, NAGE LACTÉE DE CORIANDRE, CONCOMBRE PERSE
Gravlax trout, coriander-infused milk, Persian cucumber

RIZ DE VULLY, COULIS D'HERBES AU BALSAMIQUE BLANC, COURGETTE VIOLON
Vully rice, white balsamic herb coulis, violino zucchini

ou / or

AGNEAU DE L'ADRET, CROUTE D'HERBES AROMATIQUES, AUBERGINE PERINA
Adret lamb, aromatic herb crust, Perina eggplant

TARTELETTE ABRICOT DU VALAIS, CRÉMEUX AU BASILIC, PAIN DE GÊNES
Valais apricot tartlet, basil cream, Genoa bread



🌾 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
MERCİ DE NOUS INDİQUER TOUTE İNTOLÉRANCE ALİMENTAİRE / PLEASE İNFORM US OF ANY FOOD ALLERGİES

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

DINER À QUATRE-MAINS HERBACÉ | HERBAL FOUR-HANDS DINNER

26.27 & 28 août

Le Chef Alain Verzeroli, co-fondateur du concept Le Jardinier et Olivier Jean, Chef Exécutif du Woodward vous présentent un menu estival autour des herbes aromatiques. Les chefs s'appuient subtilement sur les richesses de la nature, pour sublimer des plats aux parfums doux ou épicés. Coriandre, basilic, estragon, cerfeuil ou persil composent un tourbillon de saveurs intenses ou délicates et révèlent une cuisine de saison, saine et gourmande à la fois.

26.27 & 28 August

Chef Alain Verzeroli, co-founder of the Le Jardinier concept, and Olivier Jean, Executive Chef at The Woodward, present a summer menu based on aromatic herbs. The chefs subtly draw inspiration from nature's riches to sublimate dishes with sweet or spicy fragrances. Coriander, basil, tarragon, chervil and parsley create a whirlwind of intense and delicate flavors, revealing a seasonal cuisine that is both balanced and refined.

MENU QUATRE PLATS | FOUR-COURSE MENU

140

TRUITE GRAVLAX, NAGE LACTÉE DE CORIANDRE, CONCOMBRE PERSE
Gravlax trout, coriander-infused milk, Persian cucumber

RIZ DE VULLY, COULIS D'HERBES AU BALSAMIQUE BLANC, COURGETTE VIOLON
Vully rice, white balsamic herb coulis, violino zucchini

AGNEAU DE L'ADRET, CROUTE D'HERBES AROMATIQUES, AUBERGINE PERINA
Adret lamb, aromatic herb crust, Perina eggplant

TARTELETTE ABRICOT DU VALAIS, CRÉMEUX AU BASILIC, PAIN DE GÈNES
Valais apricot tartlet, basil cream, Genoa bread



🌾 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
MERCİ DE NOUS INDİQUER TOUTE İNTOLÉRANCE ALİMENTAİRE / PLEASE İNFORM US OF ANY FOOD ALLERGİES

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)