



LE JARDINIER

179

MENU BRUNCH FESTIF | FESTIVE BRUNCH MENU

LA CORBEILLE DU PÂTISSIER

Bakery selection

POUR COMMENCER : ROYALE DE FOIE GRAS, RÉDUCTION DE PORTO VINTAGE, BRUME PARMESANE & MALAKOFF TRUFFE NOIRE

To start : Royal of foie gras, vintage porto reduction, parmesan mist & black truffle malakoff

LES ENTRÉES À PARTAGER | STARTERS TO SHARE

- ① SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, CONDIMENTS & TOASTS
Scottish smoked salmon, seasonings & toasts
- ① LE CAVIAR IMPÉRIAL, CRABE, AVOCAT & PAMPLEMOUSSE
Imperial caviar, crab, avocado & grapefruit
- ✓ ① MESCLUN, ENDIVES, LÉGUMES RACINES, NOIX DE PÉCAN & HERBES
Heirloom mixed salad, chicory, roots vegetables, pecan nuts & herbs
- ① FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL, CHUTNEY DE SAISON & TOASTS
Duck foie gras plain, seasonal chutney & toasts

LES PLATS AU CHOIX | MAIN COURSES OF YOUR CHOICE

- ✓ ① GNOCCHI, TETRAGONES, PARMESAN & CIBOULETTE
Gnocchi, baby spinach, parmesan & chives
- ① PENNE AU HOMARD
Penne with lobster
- ① SANDRE, CITRONELLE, TÉTRAGONES, BUTTERNUT FUMÉE, MIZUNA
Zander, lemongrass, baby spinach, smoked butternut, mizuna
- ① FILET DE BŒUF SUISSE, ÉCHALOTES CONFITES, PASTORALE
Swiss beef tenderloin, confit shallots, pastorale salad

DESSERTS | DESERTS

LE CHARIOT DE DESSERTS

The desserts trolley



TOUS NOS PRIX SONT EN FRANC SUISSE, SERVICE ET TVA COMPRIS / ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS, INCLUDING SERVICE AND VAT

Provenance des poissons et des viandes : Foie gras (FR), Bœuf (CH), Sandre (CH | EU), Saumon (SC)

Origin of fishes and meats: Beef (CH), Foie gras (FR), Zander (CH | EU), Salmon (SC)

MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE / PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES