

LE JARDINIER

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

- ✓ ④ BURRATINA GRTA, BETTERAVES BIGARRÉES, POMMES, GRENADE 32
Burratina GRTA, multicolored beets, apples, pomegranate
- ④ TRUITE GRAVLAX, NAGE LACTÉE DE CORIANDRE, CONCOMBRE PERSE 32
Gravlax trout, creamy coriander broth, persian cucumber
Avec Caviar sélection The Woodward | With caviar The Woodward 50
- ✓ ④ ⑤ MESCLUN, ENDIVES, LÉGUMES RACINES, NOIX DE PÉCAN, HERBES 28
Heirloom mixed salad, endives, roots vegetables, pecan nuts, herbs
- ✓ ④ VELOUTÉ DE CAROTTES, GNOCCHI DE RICOTTA, CUMIN, BRUME VÉGÉTALE 32
Carrot velouté, ricotta gnocchi, caraway, vegetable foam
- ④ BACON SUISSE CARAMÉLISÉ, COLRAVE, GRAINES DE MOUTARDE, FRISÉE 32
Caramelized Swiss bacon, kohlrabi, mustard seeds, frisée salad

LES PLATS | MAIN COURSES

- ✓ ④ RIZ DU VULLY, AIL NOIR, CHAMPIGNONS, COULIS D'HERBES AU BALSAMIQUE BLANC 36
Vully rice, black garlic, mushrooms, white balsamic herb coulis
- SAUMON, ÉMULSION AU YUZU, BROCCOLI CROUSTILLANTS, JALAPEÑOS 48
Salmon, yuzu emulsion, crispy broccoli, jalapeños
- ④ SANDRE, CITRONELLE, TÉTRAGONES, BUTTERNUT FUMÉE, MIZUNA 45
Zander, lemongrass, New Zealand spinach, smoked butternut, mizuna
- VOLAILLE SUISSE, ARTICHAUTS CAMUS, ROMESCO, CHIMICHURRI 46
Swiss poultry, Camus artichokes, romesco, chimichurri
- AGNEAU SUISSE, CROÛTE AUX PIQUILLOS, AUBERGINE PERLINA 62
Swiss lamb, piquillo crust, Perlina eggplant



④ SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN ⑤ 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), SALIMON (CH-SCO), SANDRE (SAUVAGE), VOLAİLLE (CH-FR), AGNEAU (CH-FR)
ORİGIN OF FİSH AND MEATS: TROUT (FR-CH), SALMON (CH-SCO), ZANDER (SAVAGE), POULTRY (CH-FR), LAMB (CH-FR)

LE JARDINIER

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

ACCORD METS ET VINS (5 VERRES) 78
WINE PAIRING (5 GLASSES)

- ④ TRUITE GRAVLAX, CAVIAR, NAGE LACTÉE DE CORIANDRE, CONCOMBRE PERSE
Gravlax trout, caviar, creamy coriander broth, persian cucumber
- ✓ ④ VELOUTÉ DE CAROTTES, GNOCCHI DE RICOTTA, CUMIN, BRUME VÉGÉTALE
Carrot velouté, ricotta gnocchi, caraway, vegetable foam
- ④ SANDRE, CITRONELLE, TÉTRAGONES, BUTTERNUT FUMÉE, MIZUNA
Zander, lemongrass, New Zealand spinach, smoked butternut, mizuna
- ④ FILET DE BOEUF SUISSE, ÉCHALOTES CONFITES, PASTORALE
Swiss beef tenderloin, confit shallots, pastorale salad

LA TARTE EXOTIQUE : CRÉMEUX AU FRUIT DE LA PASSION, YAOURT COCO
& MANGUE FRAICHE AU CITRON VERT
Exotic pie: passion fruit cream, coco yaourt & fresh lemon mango

