

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.

MENU 2 PLATS 59
TWO-COURSE MENU

MENU 3 PLATS 69
THREE-COURSE MENU

LES ENTRÉES | STARTERS

- ✓ ④ BURRATINA, FIGUES, TOMATES ANCIENNES, GRENADE 32
Burratina, figs, heirloom tomatoes from Valais, pomegranate
- ④ TRUITE GRAVLAX, NAGE LACTÉE DE CORIANDRE, CONCOMBRE PERSE 32
Gravelax trout, creamy coriander broth, persian cucumber
Avec Caviar sélection The Woodward | With caviar The Woodward +18 sur menu lunch 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, COURGETTES VIOLONS, COULIS D'HERBES AU BALSAMIQUE BLANC 36
Vully rice, violino zucchini, white balsamic herb coulis
- SAUMON, ÉMULSION AU YUZU, BROCCOLI CROUSTILLANT, JALAPEÑOS 48
Salmon, yuzu emulsion, crispy broccoletti, jalapeños
- VOLAILLE SUISSE, POMMES DARPHIN, ROMESCO, CHIMICHURRI 46
Swiss poultry, Darphin potatoes, romesco, chimichurri
- AGNEAU DE L'ADRET, CROUTE D'HERBES AROMATIQUES, AUBERGINE PERLINA 62
Adret lamb, herb crust, Perlina eggplant +16 sur menu lunch

LE FROMAGE ET DESSERTS | CHEESE AND DESSERTS

- ✓ SÉLECTION DE FROMAGES, FRUIT À TARTINER, PAIN 23
Selection of cheeses, fruit spread, bread
- ④ LE RIZ : RIZ AU LAIT PARFUMÉ À LA FEUILLE DE COMBAWA, MOUSSE LÉGÈRE & OPALINE CROQUANTE 21
Rice pudding flavoured with combawa leaf, light mousse & crunchy opaline
- ④ LE CHOCOLAT : BISCUIT CHOCOLAT SUISSE, CONFITURE DE LAIT HELVÉTIQUE & ESPUMA CHOCOLAT FUMÉ 21
Swiss chocolate biscuit, swiss milk jam & smoked chocolate espuma
- CRÈME GLACÉE & SORBET :
CHOCOLAT NOIR | CAFÉ | PISTACHE | FRAMBOISE | VANILLE | LAIT DE RIZ 21
Ice cream & sorbet: dark chocolate | coffee | pistachio | raspberry | vanilla | rice milk



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
Gravelax 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, POMMES RATTES, MIZUNA
Zander, lemongrass, New Zealand spinach, fingerling potatoes, mizuna
- ④ FILET DE BOEUF SUISSE, ECHALOTTES CONFITES, RAIFORT, PASTORALE
Swiss beef tenderloin, confit shallots, horseradish, pastorale salad
- ④ LA MERINGUE CRÈME : MERINGUE SUISSE, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
LÉGÈREMENT VANILLÉE, MARMELADE DE FRAMBOISE PARFUMÉE
À LA VERVEINE CITRONÉE
*Swiss meringue, lightly vanilla-flavoured Gruyère double cream, raspberry marmalade
flavoured with lemon verbena*



④ SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN ④ 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 İNTOLERANCE ALİMENTAİRE / PLEASE İNFORM US OF ANY FOOD ALLERGİES

PROVENANCE DES POISSONS ET DES VIANDES : TRUITE (FR-CH), SANDRE (SAUVAGE), BŒUF (CH-FR)
ORIGIN OF FISH AND MEATS: TROUT (FR-CH), ZANDER (SAVAGE), BEEF (CH-FR)