

# LE JARDINIER



27, 28 & 29 JUIN | JUNE

## MENU À QUATRE MAINS | FOUR-HANDS DINNER

LES CHEFS ALAIN VERZEROLI, CO-FONDATEUR DU CONCEPT LE JARDINIER ET OLIVIER JEAN, CHEF EXÉCUTIF DU WOODWARD, ONT LE PLAISIR DE VOUS PRÉSENTER LES PLATS AU SAVEURS ESTIVALES DU RESTAURANT LE JARDINIER. NOUS AVONS LE PLAISIR DE VOUS PROPOSER UN MENU, QUI CÉLÈBRE LES BEAUX JOURS, ASSOCIÉ AUX VINS DU CHÂTEAU D'ESCLANS, MÉLANT SUBTILEMENT FRAICHEUR ET COMPLEXITÉ. ENSEMBLE, CÉLÉBRONS LE MEILLEUR DE CE QUE LA NATURE A À NOUS OFFRIR, EN CETTE SI BELLE SAISON.

CHEFS ALAIN VERZEROLI, CO-FOUNDER OF LE JARDINIER CONCEPT, AND OLIVIER JEAN, EXECUTIVE CHEF AT THE WOODWARD, ARE PLEASED TO PRESENT THE SUMMER-FLAVORED DISHES OF LE JARDINIER RESTAURANT. WE'RE DELIGHTED TO OFFER YOU A MENU THAT CELEBRATES THE SUNNY DAYS, PAIRED WITH CHÂTEAU D'ESCLANS WINES, SUBTLY BLENDING FRESHNESS AND COMPLEXITY. WE WISH YOU A MOST ENJOYABLE EXPERIENCE WITH THE BEST THAT NATURE HAS TO OFFER IN THIS CHARMING SEASON.

## DÉJEUNER LUNCH

MENU TROIS PLATS | THREE-COURSE MENU  
110

### LES ENTRÉES AU CHOIX | STARTERS OF YOUR CHOICE

GAMBERONI, TOMATES, KAFFIR, PÊCHES 🌱

Gamberoni, tomatoes, kaffir lime, peach

WHISPERING ANGEL 2023

PARPADELLE, COURGETTE VIOLON, PIGNONS DE PAIN, PIQUILLOS ✓

Parpadelle pasta, violin zucchini, pine nuts, piquillo pepper

ROCK ANGEL 2023

### LE PLAT | MAIN COURSE

SANDRE, ARTICHAUTS, CONDIMENTS CITRON POIVRE, ROMESCO 🌱

Zander, artichokes, lemon, pepper, romesco sauce

CHÂTEAU D'ESCLANS 2022

### LE DESSERT | DESSERT

TARTELETTE FRAMBOISE, VANILLE, VERVEINE FRAICHE, AMANDE ✓

Raspberry tart, vanilla, fresh verbena, almond

LA CUVÉE GARRUS 2022



🌱 SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN 🌱 VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN 🌱 VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

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), SALMON (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



27, 28 & 29 JUIN | JUNE

## MENU À QUATRE MAINS | FOUR-HANDS DINNER

LES CHEFS ALAIN VERZEROLI, CO-FONDATEUR DU CONCEPT LE JARDINIER ET OLIVIER JEAN, CHEF EXÉCUTIF DU WOODWARD, ONT LE PLAISIR DE VOUS PRÉSENTER LES PLATS AU SAVEURS ESTIVALES DU RESTAURANT LE JARDINIER. NOUS AVONS LE PLAISIR DE VOUS PROPOSER UN MENU, QUI CÉLÈBRE LES BEAUX JOURS, ASSOCIÉ AUX VINS DU CHÂTEAU D'ESCLANS, MÉLANT SUBTILEMENT FRAICHEUR ET COMPLEXITÉ. ENSEMBLE, CÉLÉBRONS LE MEILLEUR DE CE QUE LA NATURE A À NOUS OFFRIR, EN CETTE SI BELLE SAISON.

CHEFS ALAIN VERZEROLI, CO-FOUNDER OF LE JARDINIER CONCEPT, AND OLIVIER JEAN, EXECUTIVE CHEF AT THE WOODWARD, ARE PLEASED TO PRESENT THE SUMMER-FLAVORED DISHES OF LE JARDINIER RESTAURANT. WE'RE DELIGHTED TO OFFER YOU A MENU THAT CELEBRATES THE SUNNY DAYS, PAIRED WITH CHÂTEAU D'ESCLANS WINES, SUBTLY BLENDING FRESHNESS AND COMPLEXITY. WE WISH YOU A MOST ENJOYABLE EXPERIENCE WITH THE BEST THAT NATURE HAS TO OFFER IN THIS CHARMING SEASON.

DÎNER  
DINNER

MENU QUATRE PLATS | FOUR-COURSE MENU  
140

## LES ENTRÉES | STARTERS

GAMBERONI, TOMATES, KAFFIR, PÊCHES 🍷  
Gamberoni, tomatoes, kaffir lime, peach

WHISPERING ANGEL 2023

PARPADELLE, COURGETTE VIOLON, PIGNONS DE PAIN, PIQUILLOS ✓  
Parpadelle pasta, violin zucchini, pine nuts, piquillo pepper

ROCK ANGEL 2023

## LE PLAT | MAIN COURSE

SANDRE, ARTICHAUTS, CONDIMENTS CITRON POIVRE, ROMESCO 🍷  
Zander, artichokes, lemon, pepper, romesco sauce

CHÂTEAU D'ESCLANS 2022

## LE DESSERT | DESSERT

TARTELETTE FRAMBOISE, VANILLE, VERVEINE FRAICHE, AMANDE ✓  
Raspberry tart, vanilla, fresh verbena, almond

LA CUVÉE GARRUS Raspberry tart, vanilla, fresh verbena, almond

LA CUVÉE GARRUS 2022



🍷 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 INDIQUER TOUTE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE / PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

PROVENANCE DES POISSONS ET DES VIANDES : TRUITE (FR-CH), SALMON (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)