

LE JARDINIER

DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE | FROM FARM TO TABLE

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.

ENTRÉES | STARTERS

- ✓ ① TOMATES ANCIENNES DU VALAIS, BURRATA GRTA, GRENADE 32
Heirloom tomatoes from Valais, GRTA burrata, pomegranate
- ① TRUITE GRAVELAX, CONCOMBRE PERSE, PICKLES, CALAMANSI 32
Gravelax trout, persian cucumber, pickles, calamansi vinegar
Avec Caviar de Sologne | With caviar from Sologne 49
- ① ② MESCLUN, ORANGE, LEGUMES RACINES D'HERMANCE, NOIX DE PECAN 28
Mixed salad, orange, roots vegetables from Hermance, pecan nuts
- ✓ POLENTA VAUDOISE, GIROLLES, CAPPUCCINO DE TRICHOLOME À LAVOINE 32
Polenta from Vaud, oat cappuccino of tricoloma and girolles
- ① ŒUF DU LIGNON, AUBERGINE PERLINA, MISO 32
Lignon farm egg, Perlina eggplant, miso

PLATS | MAIN COURSES

- ✓ ① GNOCCHI, CURCUMA, TETRAGONES, ALPKÅSE, MIZUNA 36
Gnocchi, turmeric, New Zealand spinach, Alpine cheese, Mizuna
- ① SAUMON, BROCOLETTI CROUSTILLANT, JALAPEÑOS, AGRUMES, TABOULÉ 48
Salmon, crispy broccoletti, jalapeños, cirtus, tabbouleh
- ① SANDRE, SHIITAKES, TETRAGONES, CHOUX FLEUR, HUACATAY 45
Zander, shiitake, baby spinach, cauliflower, huacatay
- ① VOLAILLE SUISSE, MAÏS DU CANTON, CASSIS, PATISSON 46
Swiss poultry, corn from the canton, blackcurrant, pattypan squash
- ① FILET DE BŒUF DES ALPAGES SUISSES, CAROTTES, BLEUE D'ARTOIS 62
Swiss beef tenderloin, carrots, Bleue d'artois



① SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN ② 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

MENU « EXPRESSION DE SAISON » 140
« SEASONAL EXPRESSION » MENU

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

- ① CAVIAR, TRUITE GRAVELAX, CONCOMBRE PERSE, PICKLES, CALAMANSI
Caviar, gravelax trout, persian cucumber, pickles, calamansi vinegar
- ✓ POLENTA VAUDOISE, GIROLLES, CAPPUCINO DE TRICHOLOME À L'AVOINE
Polenta from Vaud, oat cappuccino of tricoloma and girolles
- ① SANDRE, SHIITAKES, TETRAGONES, CHOUX FLEUR, HUACATAY
Zander, shiitake, baby spinach, cauliflower, huacatay
- ① FILET DE BOEUF DES ALPAGES SUISSES, CAROTTES, BLEUE D'ARTOIS
Swiss beef tenderloin, carrots, Bleue d'Artois
- ✓ ① 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 double creme de la gruyere, raspberry
marmalade flavoured with lemon verbena*



① SANS GLUTEN / GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN ① 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)