

# 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.

MENU 2 PLATS	65	MENU 3 PLATS	75
TWO-COURSE MENU		THREE-COURSE MENU	

## 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 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 L'AVOINE 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

- ✓ GNOCCHI, CURCUMA, TETRAGONES, ALPKÄSE, MIZUNA 36  
*Gnocchi, turmeric, New Zealand spinach, Alpine cheese, Mizuna*
- ① SAUMON, BROCOLETTI CROUSTILLANT, JALAPEÑOS, AGRUMES, TABOULÉ 48  
*Salmon, crispy broccoletti, jalapeños, citrus, tabbouleh*
- 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*

## LE FROMAGE ET DESSERTS | CHEESE AND DESSERTS

- ① SÉLECTION DE FROMAGES SUISSES, FRUIT À TARTINER, PAIN 23  
*Selection of Swiss cheeses, fruit spread, bread*
- ① 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*
- ① 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 : 21  
CHOCOLAT NOIR | CAFÉ | PISTACHE | FRAMBOISE | VANILLE | LAIT DE RIZ | FRAISE SAKURA  
*Ice cream & sorbet :  
Dark chocolate | coffee | pistachio | raspberry | vanilla | rice milk | strawberry cherry blossom*

① 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 INDİQUER TOUTE İNTOLE'RANCE 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)