

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 "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, RAIFORT, PASTORALE
Swiss beef tenderloin, confit shallots, horseradish, 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

