

Au Jardin, le Chef Philippe Bourrel partage une cuisine française légère et fraîche, interprétée avec style en utilisant le meilleur des produits locaux : miel genevois, poissons du lac Léman... une délicieuse découverte jusqu'aux immanquables desserts signature du Chef Pâtissier Sébastien Quazzola.

Pour tous les moments importants de la vie, privés ou professionnels, vous pouvez privatizer le restaurant et sa terrasse avec vue sur le Jardin Brunswick et le Jet d'Eau. Profitez de nos cinq salles de banquet ou bénéficiez de l'expertise du chef chez vous grâce à notre service traiteur.

At Le Jardin, Chef Philippe Bourrel shares a stylish light and fresh French cuisine featuring the best of local products: honey from Geneva, fish from Lake Lemman... a lot to discover before ending with Pastry Chef Sébastien Quazzola's signature desserts.

For all the important moments in life, whether it is personal or professional, you can privatize the restaurant and the terrace with view over the Brunswick Gardens and the Jet d'Eau. You can also enjoy our five spacious banquet halls, or experience it all from the luxury of your own home with our catering service.

LE JARDIN

17/20 AU GAULT & MILLAU 2020. 17/20 IN THE 2020 GAULT & MILLAU GUIDE.

SÉBASTIEN QUAZZOLA, PÂTISSIER SUISSE DE L'ANNÉE 2019.

SÉBASTIEN QUAZZOLA, SWISS PASTRY CHEF OF THE YEAR 2019.

AMBASSADEUR DU TERROIR GENEVOIS

LE JARDIN EST OUVERT TOUS LES JOURS POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER.

LE JARDIN IS OPEN EVERYDAY FOR LUNCH AND DINNER.

Les Entrées

Salade de légumes du jardin cuits et crus, chèvre frais, rafraîchi de petits pois à la menthe	28.-	
Cooked and raw vegetable salad from the garden, fresh goat cheese, chilled green pea and mint soup		
Tourteau parfumé à la mélisse et aux asperges vertes	35.-	
Brown crab flavoured with lemon balm and green asparagus		
Cannellonis farcis aux artichauts et champignons, zéphyr de parmesan	35.-	
Cannellonis stuffed with artichokes and mushrooms, parmesan cheese emulsion		
Féra et coquillages, bouillon d'oignons fumés, brioche aux algues	38.-	
Lake whitefish and shellfish, smoked onion broth, seaweed brioche		
Caviar Oscière impérial green d'Aquitaine 100% naturel	50 g	290.-
Caviar Oscière imperial green from Aquitaine	125 g	750.-

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.

Les Poissons

Cœur de lieu jaune de ligne cuit à la vapeur douce, taboulé de brocolis et tarama Steamed line-caught pollack, broccoli and tarama tabouli	40.-
Poulpe de roche grillé, fenouil confit et jus safrané Grilled octopus, confit fennel, saffron sauce	43.-
Bar de ligne caramélisé à feu doux, légumes primavera et miso blanc Caramelized line-caught seabass, seasonal vegetables, white miso	45.-

Les Viandes

Volaille rôtie aux morilles de feu et petits pois Roasted chicken with fire morels, green peas	45.-
Cœur de filet de bœuf, girolles, pesto d'herbes et amandes fraîches Beef fillet, chanterelles mushrooms, herbs pesto, fresh almonds	60.-
Côte de veau Suisse fumée au foin, pommes de terre Agria à la cardamome noire Hay-smoked Swiss veal chop, black cardamom flavoured Agria potatoes	
Pour 2 pers. / For 2 people	130.-

Menu dégustation 130.-

Féra et coquillages, bouillon d'oignons fumés, brioche aux algues
Lake whitefish and shellfish, smoked onion broth, seaweed brioche

Poulpe de roche grillé, fenouil confit et jus safrané
Grilled octopus, confit fennel, saffron sauce

Volaille rôtie aux morilles de feu et petits pois
Roasted chicken with fire morels, green peas

Pré-dessert
Pre-dessert

Dessert signature | La cerise, riz noir, sésame torréfié, sorbet à la krik
Signature dessert | Cherry, black rice, roasted sesame, krik sorbet

Mignardises

Le Jardin végétarien 90.-

Salade de légumes du jardin cuits et crus, chèvre frais, rafraîchi de petits pois à la menthe
Cooked and raw vegetable salad from the garden, fresh goat cheese, chilled green pea and mint soup

Cannellonis farcis aux artichauts et champignons, zéphyr de parmesan
Cannellonis stuffed with artichokes and mushrooms, parmesan cheese emulsion

Pré-dessert
Pre-dessert

Transparence de fraise-rhubarbe pochée de nos cantons, espuma citron, sorbet fraise-basilic
Poached strawberry and rhubarb from our cantons, lemon espuma, strawberry and basil sorbet

Mignardises

Les Fromages

La collection de fromages suisses
Selection of Swiss cheeses

25.-

L'harmonie des montagnes - fromage au lait cru de vache | cow cheese

Le berger d'en haut - fromage au lait cru de brebis | sheep cheese

Le Senne Flade – fromage au lait cru de vache | cow cheese

Servis avec une salade et une gelée au piment d'Espelette
Served with a salad and Espelette chili pepper jelly

Les Desserts

Sébastien Quazzola, Pâtissier de l'Année Gault & Millau Suisse 2019

Sébastien Quazzola, Pastry Chef of the Year by Gault & Millau Switzerland 2019

Transparence de fraise et rhubarbe pochées de nos cantons, espuma citron, sorbet fraise-basilic 22.-
Poached strawberry and rhubarb from our cantons, lemon espuma, strawberry and basil sorbet

Carrément vanille de Tahiti, biscuit cacao, croustillant aux amandes, namelaka et glace vanille 22.-
Squarely Tahitian vanilla, cocoa biscuit, almond biscuit, namelaka, vanilla ice-cream

Tatin d'ananas confit aux épices, miel de Stéphanie, glace au shizo green, baies fruit de la passion 22.-
Pineapple tatin confit with spices, Stéphanie's honey, green shizo ice-cream, passion fruit berries

Dessert signature | La cerise, riz noir, sésame torréfié, sorbet à la kriek 24.-
Signature dessert | Cherry, black rice, roasted sesame, kriek sorbet