

Au Jardin, le Chef Philippe Bourrel partage une cuisine française légère et fraîche, interprétée avec style en utilisant le meilleur des produits locaux : volaille du Nant-d'Avril, truffes, miel genevois, poissons du lac... 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 privatiser 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: poultry from Nant-d'Avril, truffles, honey from Geneva, fish from the Lake... 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.



16/20 au Gault & Millau 2018
16/20 in the 2018 Gault & Millau Guide



Assiette Michelin 2018
Assiette Michelin 2018



Ambassadeur du terroir genevois 2017

Les Entrées

Salade de légumes aux aromates des jardins de Troinex Vegetable salad with spices from Troinex gardens		24.-
Croustillant de perdreau et noisettes Partridge and hazelnuts crispy pastry		26.-
Ceviche de daurade royale et pommes Golden* Gilt-head bream ceviche, Golden Delicious apples*		28.-
Emietté de tourteau, condiment citron et caviar de hareng Crab crumble, lemon condiment and herring caviar		32.-
Pressé de foie gras, déclinaison de betterave et miel genevois de Stéphanie Vuadens Pressed duck liver, beetroot and honey from the Geneva region		36.-
Caviar de la maison CaviarPlaces	50gr	260.-
Caviar from CaviarPlaces	100gr	480.-

* Label : Genève Région - Terre Avenir (GRTA)

Les Poissons

Saint-Pierre petit bateau, endives et truffes d'automne de Clément Jacquemier John Dory, chicories and autumn truffles from Clément Jacquemier	58.-
Noix de Saint-Jacques rôties, butternuts parfumés aux agrumes de Michel Baches Roasted scallops and butternuts perfumed with citrus of Michel Baches	66.-
Homard rôti au beurre de crustacés, châtaignes et Piora tessinoise Shellfish butter roasted lobster, chestnuts and Piora cheese from Ticino	78.-

Les poissons proviennent de l'Océan Atlantique.
Fish comes from Atlantic Ocean.

Les Viandes

Suprême de volaille du Nant d'Avril, sauce Albufera, légumes oubliés et truffe noire Poultry supreme from Geneva, Albufera sauce and forgotten vegetables with black truffle	56.-	
Carré de veau du Domaine du Grand Vernier et déclinaison de salsifis Veal from Geneva and salsify declination	62.-	
Cœur de filet de bœuf fumé au bois de cerisier, artichauts et oignons rouges Cherry wood smoked fillet of beef, artichokes and red onions	66.-	
	avec foie gras with duck liver	74.-

Le gibier provient de France et d'Autriche.
Game comes from France and Austria.
Les viandes proviennent de Suisse.
Meats come from Switzerland.

Menu truffe 130.-

Ceviche de daurade royale et truffe de Lorraine
Gilt-head bream ceviche and mesentericum truffle

~

Saint-Pierre petit bateau, endives de pleine terre et truffe de Lorraine
John Dory, chicories and mesentericum truffle

~

Volaille pochée sauce Albufera, premiers légumes d'hiver en pot-au-feu, râpé de truffe noire mélanosporum
Poached poultry with Albufera sauce, first vegetable of winter in stew and grated melanosporum black truffle

~

Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola - **La truffe noire**
Cœur crème brûlée, poire et mascarpone
Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola - The black truffle
Crème brûlée, pear and mascarpone heart

Jardin végétarien 60.-

Salade de légumes aux aromates des jardins de Troinex
Vegetable salad with spices from Troinex gardens

~

L'œuf croustillant moelleux, marmelade de cèpes et nuage de roseval
The crispy egg, ceps marmalade and roseval haze

~

Le citron Meyer, noisettes fondantes et croustillant caramel beurre salé
The Meyer lemon, melty hazelnuts and salted butter caramel crisp

Les Fromages

La collection de fromages suisses par Dominique Ryser - Fromagerie Bruand Selection of Swiss cheeses from Dominique Ryser - Fromagerie Bruand	25.-
Le serpolet du Col des Muses (<i>fromage au lait de vache - cow cheese</i>)	
Chèvre frais du Moléson (Fribourg) (<i>fromage au lait de chèvre – goat cheese</i>)	
Blue jersey de Toggenburg (<i>fromage au lait de vache – cow cheese</i>)	
Försterkäse de Saint-Gall, Toggenburg (<i>fromage au lait de vache – cow cheese</i>)	

Les Desserts

Le citron Meyer, noisettes fondantes et croustillant caramel beurre salé The Meyer lemon, melty hazelnuts and salted butter caramel crisp	20.-
Le chocolat fumé, compotée de griottes, glacé vanille et cardamome noire Smoked chocolate, sour cherries stewed, iced vanilla with black cardamom	20.-
Vacherin glacé aux marrons, gaspacho exotique et biscuit moelleux thé vert matcha Chestnuts iced Vacherin, exotic gazpacho and soft biscuit of matcha tea	20.-
Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola – La truffe noire Cœur crème brûlée, poire et mascarpone Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola – The black truffle Crème brûlée, pear and mascarpone heart	26.-