

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 2019
16/20 in the 2019 Gault & Millau Guide



Assiette Michelin 2018
Assiette Michelin 2018



Ambassadeur du terroir genevois

Les Entrées

Gnocchi de châtaigne et cèpes rôtis Chestnut gnocchi and roasted ceps		25.-
Salade croquante de légumes d'automne Autumn vegetable salad		28.-
Thon mariné au yuzu et avocat Tuna marinated with yuzu and avocado		28.-
Croustillant de perdreau et foie gras, coings et pommes d'automne Partridge and duck liver crispy pastry, quinces and autumn apple		32.-
Langouste parfumée au citron et choux fleurs multicolores Lemon rock lobster with colored cauliflowers		36.-
Caviar de la maison CaviarPlaces Caviar from CaviarPlaces	50gr 100gr	270.- 510.-

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

Les Poissons

Sandre rôti, sauce Château l'Evêque et blettes confites Roasted pike-perch, Château l'Evêque sauce and candied chards	48.-
Turbot, endives et truffes d'automne de Clément Jacquemier* Turbot, chives and autumn truffles from Clément Jacquemier	58.-
Noix de Saint-Jacques des fjords de la Frøya, poires, noisettes et butternut Scallops from Frøya fjords, pears, hazelnuts and butternut	66.-

*Tuber uncinatum

Les Viandes

Paume de ris de veau croustillante et topinambour Crunchy sweetbreads and Jerusalem artichoke	48.-	
Suprême de faisan rôti, sauce salmis et cèpes parfumés au pin Supreme of roasted pheasant, salmis sauce and pine ceps	52.-	
Selle de chevreuil rôtie, sauce poivrade, figues et betteraves Saddle of roasted venison, pepper gravy, figs and beetroots	58.-	
Cœur de filet de bœuf suisse, céleri et corne d'abondance Filet of beef from Switzerland, celery and black mushrooms	66.-	
	avec foie gras with duck liver	74.-

L'automne au Jardin 130.-

Ce menu est conseillé pour l'ensemble des convives.
We recommend this menu for everyone at the table.

Langouste parfumée au citron et choux fleurs multicolores
Lemon rock lobster with colored cauliflowers

~

Noix de Saint-Jacques des fjords de la Frøya, poires, noisettes et butternut
Scallops from Frøya fjords, pears, hazelnuts and butternut

~

Suprême de faisan rôti, sauce salmis et cèpes parfumés au pin
Supreme of roasted pheasant, salmis sauce and pine ceps

~

Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola
Pomme Granny Smith, praliné et coulant sésame
Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola
Granny Smith apple, praline and sesame

Jardin végétarien 60.-

Salade croquante de légumes d'automne
Autumn vegetable salad

~

Gnocchi de châtaigne et cèpes rôtis
Chestnut gnocchi and roasted ceps

~

Jardinière d'automne, poire, noisette et citron
Garden of autumn with pear, hazelnut and lemon

Le thon et les langoustes proviennent de l'Océan Indien. Tuna and rock lobster come from Indian Ocean.

Le sandre provient de France. Pike-perch comes from France.

Le turbot provient de l'Océan Atlantique Nord-Est. Turbot comes from Northeast Atlantic Ocean.

Les noix de Saint-Jacques proviennent de la Mer de Norvège. Scallops come from Norwegian Sea.

Le gibier provient de France et d'Autriche. Game comes from France and Austria.

Les viandes proviennent de Suisse. All our meats come from Switzerland.

Les Fromages

La collection de fromages suisses par Dominique Ryser - Fromagerie Bruand 25.-
Selection of Swiss cheeses from Dominique Ryser - Fromagerie Bruand

Le Lac-noir, canton de Fribourg (*fromage au lait de vache - cow cheese*)
Chèvre frais d'Aubonne, canton de Vaud (*fromage au lait de chèvre – goat cheese*)
Bleu de la Lenk, canton de Berne (*fromage au lait 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

Riz au lait pané au pain d'épices, figue, fenouil et framboise 20.-
Gingerbread rice pudding, fig, fennel and raspberry

Jardinière d'automne, poire, noisette et citron 20.-
Garden of autumn with pear, hazelnut and lemon

Mille-feuille chocolat vanille et caramel épicé 20.-
Chocolate and vanilla mille-feuille with spiced caramel

Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola 22.-
Pomme Granny Smith, praliné et coulant sésame
Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola
Granny Smith apple, praline and sesame