



# LE JARDIN



**17/20 Gault & Millau 2020**

**Sébastien Quazzola élu meilleur pâtissier de l'année Gault & Millau 2019**

17/20 in the 2020 Gault & Millau guide

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

...

Ambassadeur du Terroir Genevois

...

Salon privé disponible jusqu'à 16 personnes

Private salon available up to 16 people

...

Expertise du chef à domicile avec le service traiteur

Experience talent of the chef at home with our catering service

## MENU GRAND JARDIN GRAND JARDIN MENU

Mise en bouche

Mise en bouche

**Asperges blanches en fine tartelette**, pamplemousse et estragon

Thin tartlet of white asparagus, grapefruit and tarragon

**Rouget barbet** et courge butternut au vinaigre de yuzu

Red mullet and butternut squash with yuzu vinegar

**Le café liégeois**, émulsion de lait frais, glace au café blanc

« Café liégeois », fresh milk emulsion, white coffee ice-cream

Une demie minérale plate ou gazeuse + un verre de vin blanc ou rouge  
suisse par personne

Half Mineral Water, still or sparkling + a glass of swiss white or red wine  
per person

Café & Mignardises

Coffee & Mignardises

**CHF 120.-**

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

Prices are in CHF, service and VAT included.