

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, rafraîchis 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

Asperges blanches en fine tartelette, pamplemousse et estragon 35.-
Thin tartlet of white asparagus, grapefruit and tarragon

Féra et coquillages, bouillon d'oignons fumé, brioche aux algues 38.-
Lake whitefish and shellfish, smoked onions 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.-
Encornet parfumé à l'ail des ours, quinoa et asperges vertes Wild garlic flavoured squid, quinoa, green asparagus	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.-
Agneau de lait du Grillonnais rôti, gnocchis farcis aux blettes, zéphire de parmesan Roasted milk-fed lamb from the Grillonnais, gnocchis stuffed with chards, parmesan cheese emulsion	55.-
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 fumé, brioche aux algues
Lake whitefish and shellfish, smoked onions broth, seaweed brioche

Encornet parfumé à l'ail des ours, quinoa et asperges vertes
Wild garlic flavoured squid, quinoa, green asparagus

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

Pré-dessert
Pre-dessert

Dessert signature | Le fruit de la passion, fève de tonka et chocolat au lait

Signature dessert | Passion fruit, tonka bean and milk chocolate

Mignardises

Le Jardin végétarien 90.-

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

Gnocchis de pommes de terre Agria farcis aux blettes, zéphire de parmesan
Agria potato gnocchis stuffed with chards, parmesan cheese emulsion

Pré-dessert
Pre-dessert

La mandarine, pistache de Bronte et kumquat confit
Mandarin, pistachio from Bronte and candied kumquat

Mignardises

Les Fromages

La collection de fromages suisses 25.-
Selection of Swiss cheeses

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

La mandarine, pistache de Bronte et kumquat confit 22.-
Mandarin, pistachio from Bronte and candied kumquat

Le café liégeois, émulsion de lait frais, glace au café blanc 22.-
« Café liégeois », fresh milk emulsion, white coffee ice-cream

La poire GRTA, cassis et spéculoos 22.-
Pear GRTA, blackcurrant and speculoos

Dessert signature | Le fruit de la passion, fève de tonka et chocolat au lait 24.-
Signature dessert | Passion fruit, tonka bean and milk chocolate