

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 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: 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 Sébastien Quazzola, Pâtissier de l'Année Gault & Millau Suisse 2019 16/20 in the 2019 Gault & Millau Guide Sébastien Quazzola, Pastry Chef of the Year by Gault & Millau Switzerland 2019
	Assiette Michelin 2019 Assiette Michelin 2019
	Ambassadeur du terroir genevois

Les Entrées

Salade croquante de légumes d'hiver Winter vegetable salad		28.-
Thon mariné au yuzu et avocat Tuna marinated with yuzu and avocado		28.-
Gravlax de veau suisse iodé Swiss veal gravlax		35.-
Cannelloni aux flocons de Piora tessinoise, céleri et truffe melanosporum Cannelloni with Piora cheese flakes, celery and melanosporum truffle		35.-
Langoustine des fjords de la Frøya rafraichie aux pomelos Langoustine from Frøya fjords with pomelos		35.-
Caviar de la maison CaviarPlaces	50 g	270.-
Caviar from CaviarPlaces	100 g	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

Melba de brochet du Lac Léman, oignons grelots et truffe mélanosporum Lake Geneva pike Melba, pearl onions and melanosporum truffle	48.-
Bar de ligne rôti, barigoule d'artichauts et agrumes Roasted sea bass, artichokes barigoule and citrus	58.-
Noix de Saint-Jacques des fjords de la Frøya et légumes racines Scallops from Frøya fjords and root vegetables	66.-

Les Viandes

Croustillant de canette de barbarie et foie gras, saladine d'hiver Crispy duck pastry with foie gras and winter salad	48.-	
Cochon de Lucerne à la bière ambrée, céleri rave et pata blanca Amber beer pork from Switzerland, celeriac and pata blanca ham	58.-	
Volaille des alpages suisses, sauce Albufera et légumes d'hiver Swiss poultry, Albufera sauce and winter vegetables	66.-	
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 foie gras	74.-

Menu dégustation 130.-

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

Gravlax de veau suisse iodé
Swiss veal gravlax

~

Melba de brochet du Lac Léman, oignons grelots et truffe mélanosporum
Lake Geneva pike Melba, pearl onions and melanosporum truffle

~

Cochon de Lucerne à la bière ambrée, céleri rave et pata blanca
Amber beer pork from Switzerland, celeriac and pata blanca ham

~

Pomme de pin de chèvre frais fumé
Smoked fresh goat cheese pine cone

~

La pomme soufflée
The puffed apple

Jardin végétarien 60.-

Salade croquante de légumes d'hiver
Winter vegetable salad

~

Cannelloni aux flocons de Piora tessinoise, céleri et truffe melanosporum
Cannelloni with Piora cheese flakes, celery and melanosporum truffle

~

Le citron Meyer
The Meyer lemon

Le thon provient de l'Océan Indien. Tuna from the Indian Ocean.

Le brochet provient de Suisse. Pike from Switzerland.

Le bar provient de l'Océan Atlantique Nord-Est. Sea bass from Northeast Atlantic Ocean.

Les noix de Saint-Jacques et les langoustines proviennent de la Mer de Norvège. Scallop and langoustine from Norwegian Sea.

Les viandes proviennent de Suisse et de France. Meat from Switzerland and France.

Les Fromages

La collection de fromages suisses par Dominique Ryser – Fromagerie Bruand Selection of Swiss cheeses from Dominique Ryser – Fromagerie Bruand	25.-
Le Lac-noir, canton de Fribourg (<i>fromage au lait de vache – cow cheese</i>) Chèvre frais d'Aubonne, canton de Vaud (<i>fromage au lait de chèvre – goat cheese</i>) Bleu de la Lenk, canton de Berne (<i>fromage au lait de vache – cow cheese</i>)	
<i>Servis avec une salade et une gelée au piment d'Espelette</i> <i>Served with a salad and Espelette chili pepper jelly</i>	

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 pomme soufflée The puffed apple	20.-
Le citron Meyer The Meyer lemon	20.-
Chocolat passion caramel Chocolate passion fruit caramel	20.-
Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola La truffe Blanche Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola The white truffle	26.-