

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 Geneva... 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 printanière de légumes croquants, condiment miso et avocat Spring vegetable salad, miso condiment and avocado	28.-	
Cannelloni végétal et zéphyr de gruyère Veggie cannelloni and Gruyère cheese	28.-	
Asperges blanches en fine tartelette, pamplemousse et estragon White asparagus thin tartlet, grapefruit and tarragon	30.-	
Truite marinée, vinaigrette yuzu ponzu et Atsina Cress Marinated trout, yuzu ponzu vinaigrette and Atsina Cress	30.-	
Gravlax de veau suisse iodé et pesto de céleri Swiss veal gravlax and celery pesto	35.-	
Langoustine des fjords de la Frøya, rhubarbe et petits pois Langoustine from Frøya fjords, rhubarb and green peas	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.
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 et chanterelles Melba of Lake Geneva pike and chanterelles	48.-
Ombrine de ligne grillée et pak choï parfumé au sésame Grilled umbrina and sesame perfumed pak choï	50.-
Pagre de ligne rôti, fenouil confit et vinaigrette citron Roasted red porgy, candied fennel and lemon vinaigrette	60.-
Noix de Saint-Jacques de plongée et colrave parfumé à l'huile de ciboulette Diver scallops and chives oil perfumed kohlrabi	66.-

Les Viandes

Volaille du Nant d'Avril, pesto à l'ail des ours et artichauts Poultry with wild garlic pesto and artichokes	57.-	
Carré de veau, déclinaison de céleri et viande des Grisons Veal with celery variation and dry-cured beef from les Grisons	60.-	
Suprêmes de pigeon Miéral, sauce Château l'Evêque, petits pois et morilles Roasted supremes of pigeon, Château l'Evêque sauce, green peas and morels	66.-	
Cœur de filet de bœuf et asperges vertes Fillet of beef and green asparagus	66.-	
	Avec foie gras With foie gras	74.-

Le brochet provient du lac Léman. Pike perch from Lake Geneva.

L'ombrine et le pagre proviennent de l'Océan Atlantique Nord-Est. Umbria and red porgy from Northeast Atlantic Ocean.
Les noix de Saint-Jacques et langoustines proviennent de la Mer de Norvège. Scallops and langoustines from Norwegian Sea.

Le pigeon provient de France. Pigeon from France.

Les viandes proviennent de Suisse. Meat from Switzerland.

Le Jardin au printemps 130.-

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

Truite marinée, vinaigrette yuzu ponzu et Atsina Cress
Marinated trout, yuzu ponzu vinaigrette and Atsina Cress

~

Noix de Saint-Jacques de plongée et colrave parfumé à l'huile de ciboulette
Diver scallops and chives oil perfumed kohlrabi

~

Carré de veau, déclinaison de céleri et viande des Grisons
Veal with celery variation and dry-cured beef from les Grisons

Ou / or

Suprême de pigeon Miéral, sauce Château l'Evêque, petits pois et morilles
Roasted supreme of pigeon, Château l'Evêque sauce, green peas and morels

~

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

~

Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola
Le pomelo rose, pistaches et sorbet kalamansi
Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola
Pink pomelo, pistachio and calamansi sorbet

Jardin végétarien 90.-

Salade printanière de légumes croquants, condiment miso et avocat
Spring vegetable salad, miso condiment and avocado

~

Asperges blanches en fine tartelette, pamplemousse et estragon
White asparagus thin tartlet, grapefruit and tarragon

~

Cannelloni végétal, zéphyr de gruyère
Veggie cannelloni, Gruyère cheese

~

Miel de fleurs de nos ruches, groseilles et sorbet thym-citron
Honey from our hives, redcurrant and thyme-lemon sorbet

Les Fromages

La collection de fromages suisses Selection of Swiss cheeses	25.-
Chällershocker de Saint-Gall (<i>fromage au lait cru de vache – cow cheese</i>)	
Crèmeux du Lieu, Vallée de Joux (<i>fromage à la crème de vache – cow cheese</i>)	
Jersey Blue de Toggenburg (<i>fromage bleu 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

Perle de fraise rafraîchie à la menthe poivrée et glace à la double crème de Gruyère Peppermint refreshed strawberry pearl and Gruyère double cream ice cream	22.-
Chocolat Santarem croquant, noix de pécan et glace fleur de sureau Crunchy Santarem chocolate, pecan and elderflower ice cream	22.-
Miel de fleurs de nos ruches, groseilles et sorbet thym-citron Honey from our hives, redcurrant and thyme-lemon sorbet	22.-
Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola Le pomelo rose, pistaches et sorbet kalamansi Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola Pink pomelo, pistachio and calamansi sorbet	24.-