

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

Chou feuille vert du jardin confit aux trois volailles et à la truffe melanosporum Confit of poultries with melanosporum truffle wrapped in green cabbage leaf		38.-
Cœur de thon mariné au vinaigre de bonite et choux multicolores Tuna marinated with bonito vinegar and multi-colored cabbages		32.-
Poireaux du jardin en croûte de sel, mimosa de truffe melanosporum* et Piorra du Tessin Leeks from the garden in salt crust, melanosporum truffle* flakes and Ticino Piorra cheese		33.-
Blanc-manger de Saint-Jacques de plongée et yuzu ponzu Scallop blancmange and yuzu ponzu		35.-
Tourteau parfumé au citron de la côte Amalfitaine et zéphyr de maïs Amalfi coast lemon-flavoured crab and corn foam		35.-
Caviar Oscière impérial green d'Aquitaine 100% naturel	50 g	290.-
Caviar Oscière imperial green from Aquitaine	125 g	750.-

* Melanosporum

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

Lotte nacrée et chou-fleur rôti au café grand cru Monkfish and roasted cauliflower with grand cru coffee	48.-
Encornets farcis aux cèpes et nage de langoustine réduite Stuffed squids with porcini mushrooms in delicate langoustine broth	55.-
Rouget barbet et courge butternut au vinaigre de yuzu Red mullet and butternut squash with yuzu vinegar	55.-
Turbot de pêche côtière, topinambour et sarrasin torréfié Turbot, Jerusalem artichoke and roasted buckwheat	60.-

Les Viandes

Lièvre à la royale et cannelloni de céleri fumé Hare "à la royale" and smoked celery cannelloni	50.-
Suprême de pigeon rôti, chou rouge et figues parfumées au poivre sauvage Voatsiperifery Supreme of roasted pigeon, red cabbage and figs with Voatsiperifery wild pepper	52.-
Jarret de veau confit lentement et variation de betterave Slowly cooked veal shank and beetroot symphony	58.-
Selle de chevreuil rôtie, sauce poivrade, salsifis braisés, gelée au vinaigre de framboises Roasted venison saddle, pepper gravy, braised salsifis, raspberry vinegar jelly	60.-

Les poissons proviennent de l'Océan Atlantique Nord-Est. Fish from Northeast Atlantic Ocean.

Le veau provient de Suisse. Veal from Switzerland.

Le chevreuil provient d'Autriche. Deer from Austria.

Le lièvre provient de France. Hare from France.

Le Jardin en automne 130.-

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

Blanc-manger de Saint-Jacques de plongée et yuzu ponzu
Scallop blancmange and yuzu ponzu

Encornets farcis aux cèpes et nage de langoustine réduite
Stuffed squids with porcini mushrooms in delicate langoustine broth

Selle de chevreuil rôtie, sauce poivrade, salsifis braisés, gelée au vinaigre de framboises
Roasted venison saddle, pepper gravy, braised salsifis, raspberry vinegar jelly

Mendiant de chèvre cendré
Ashy goat cheese with dried fruit

Dessert signature de notre Chef Pâtissier Sébastien Quazzola
Le choco-cèpe | vanille et caramel beurre salé
Signature dessert from our Pastry Chef Sébastien Quazzola
The choco-cep | vanilla and salted butter caramel

Le Jardin végétarien 70.-

Poireaux du jardin en croûte de sel, mimosa de truffe melanosporum* et Piorra du Tessin
Leeks from the garden in salt crust, melanosporum truffle flakes* and Ticino Piorra cheese

Raviole de betterave crapaudine
Crapaudine beet ravioli

La pomme confite de mon grand-père, noix du Périgord et
crème glacée à la vanille parfumée à la fleur de cannelle
The candied apple of my grandfather, Périgord nuts
and cinnamon-flavoured vanilla ice cream

* Melanosporum

Les prix sont en CHF, service et TVA compris. Prices are in CHF, service and VAT included.

Les Fromages

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

Le Serpolait du Col des Mosses - fromage au lait cru de vache et aux herbes | cow cheese with herbs

Crèmeux du Lieu, Vallée de Joux - fromage à la crème de vache | cow cheese

Le 1508 du Jaunpass - fromage 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 pomme confite de mon grand-père, noix du Périgord et
crème glacée à la vanille parfumée à la fleur de cannelle 22.-

The candied apple of my grandfather, Périgord nuts
and cinnamon-flavoured vanilla ice cream

Le miel de Stéphanie parfumé au thym, crème de marron et rafraîchi cassis 22.-

Honey from Stéphanie flavoured with thyme, chestnut cream and blackcurrant

Le citron de la côte Amalfitaine, noisettes du Piémont et coriandre 22.-

Lemon from Amalfi coast, hazelnuts from Piémont and coriander

Dessert signature | Le choco-cèpe - vanille et caramel beurre salé 24.-

Signature dessert | The choco cep - vanilla and salted butter caramel