

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 Confit of poultries wrapped in green cabbage leaf		33.-
Transparence de dorade royale, avocat et yuzu Raw gilthead seabream, avocado and yuzu		35.-
Asperges blanches en fine tartelette, pamplemousse et estragon Thin tartlet of white asparagus, grapefruit and tarragon		35.-
Langoustine des fjords rafraîchie au pomelos Scampi of the fjords refreshed with grapefruit		38.-
Marbré de foie gras de canard confit, chutney de coings au vinaigre des glaciers Duck foie gras terrine, quince chutney with vinegar from the glacier		38.-
Caviar Oscière impérial green d'Aquitaine 100% naturel	50 g	290.-
Caviar Oscière impérial 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

Filet de St Pierre rôti, cannelloni de champignons boutons et noisettes du Piémont Roasted fillet of John Dory, cannelloni with young mushrooms, hazelnut from Piedmont	52.-
Rouget barbet et courge butternut au vinaigre de yuzu Red mullet and butternut squash with yuzu vinegar	55.-
Noix de Saint-Jacques de plongée, jus cidré de la genevoise et noix AOP Hand-dives scallops, cider sauce from la genevoise, AOP walnuts	66.-
Homard bleu, polenta tessinoise et sauce matelote Blue lobster, polenta from Ticino, matelote sauce	70.-

Les Viandes

Jarret de veau confit lentement et variation de betteraves Slowly cooked veal shank and beetroot symphony	58.-
Agneau de lait du Grillonnais, anguille fumée et artichauts épineux Milk-fed lamb from Grillonnais, smoked eel, artichokes	50.-
Volaille rôtie du nant d'avril, morilles de feu et petits pois frais Roasted poultry from nant d'avril, « fire » morrel mushrooms, fresh peas	58.-
Cœur de filet de bœuf suisse rassis, sauce à la royale et cannelloni de céleri fumé Matured heart of beef fillet, royale sauce, smoke celery cannelloni	60.-
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.

Langoustine des fjords rafraîchie au pomelos
Scampi of the fjords refreshed with grapefruit

Noix de Saint-Jacques de plongée, jus cidré de la genevoise et noix AOC
Hand-dives scallops, cider sauce from la genevoise, AOC walnuts

Volaille rôtie du nant d'avril, morilles de feu et petits pois frais
Roasted poultry from nant d'avril, « fire » morrel mushrooms, fresh 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.-

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

Cannelloni de champignons boutons et noisettes du Piémont
Cannelloni with young mushrooms, hazelnut from Piedmont

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