

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

Bouquet de légumes d'été, vinaigrette à la tomate parfumée au basilic Summer vegetable bouquet and basil flavoured tomato vinaigrette		28.-
Féra du lac Léman fumée, escabèche de légumes et quinoa soufflé Smoked fera from Geneva lake, vegetable escabeche and puffed quinoa		28.-
Poulpe de roche mariné aux herbes de Camille et sauce bourride Fresh herbs marinated octopus and bourride sauce		35.-
Cannelloni de tourteau rafraîchi au citron, avocat et radis blanc Crab cannelloni refreshed with lemon, avocado and white radish		35.-
Tortellini de langoustine au charbon végétal parfumé à la mélisse Langoustine vegetable coal tortellini perfumed with lemon balm		40.-
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

Saumon sauvage confit, condiment citron de la côte amalfitaine et fenouil Candied wild salmon, lemon from Amalfi coast seasoning and fennel	48.-
Denti de ligne, pommes de terre fondantes et coquillages Dentex, melty potatoes and shellfish	50.-
Saint-Pierre rôti, risotto de petit épeautre bio parfumé au citron confit Roasted John Dory, organic einkorn risotto perfumed with candied lemon	60.-
Homard breton, pêche et verveine Breton lobster, peach and verbena	66.-

Les Viandes

Volaille du Nant d'Avril, girolles, pesto d'herbes et oignons rouges fumés Poultry with chanterelles, pesto and smoked red onions	55.-
Canette des Dombes rôtie, cerises noires et amandes fraîches Roasted duck, black cherries and fresh almonds	60.-
Selle d'agneau de l'Adret cuite lentement, carottes, citron et coriandre Saddle of lamb slowly cooked, carrots, lemon and coriander	60.-
Cœur de filet de bœuf, sauce Château l'Evêque de Jussy et déclinaison de courgette Filet of beef, Château l'Evêque sauce and zucchini variation	66.-
	Avec foie gras 74.- With foie gras

Le tourteau, le poulpe, le denti et le Saint-Pierre proviennent de l'Océan Atlantique Nord-Est.

Crab, octopus, dentex and John Dory from Northeast Atlantic Ocean.

La langoustine provient de la Mer de Norvège. Langoustine from Norwegian Sea.

Le saumon provient d'Alaska. Salmon from Alaska.

Le bœuf provient de Suisse. Beef from Switzerland.

Le Jardin en été 130.-

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

Poulpe de roche mariné aux herbes de Camille et sauce bourride
Fresh herbs marinated octopus and bourride sauce

~

Saint-Pierre rôti, risotto de petit épeautre bio parfumé au citron confit
Roasted John Dory, organic einkorn risotto perfumed with candied lemon

~

Canette des Dombes rôtie, cerises noires et amandes fraîches
Roasted duck, black cherries and fresh almonds

~

Rafraîchi de mozzarella di Bufala, chutney d'abricot du Valais et Belper Knolle
Iced mozzarella di Bufala, apricot chutney from Valais and Bleper Knolle

~

Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola

L'abricot du Valais, amandes fraîches et romarin

Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola

The Swiss apricot, fresh almonds and rosemary

Jardin végétarien 90.-

Bouquet de légumes d'été et vinaigrette à la tomate parfumée au basilic
Summer vegetable bouquet and basil flavoured tomato vinaigrette

~

Risotto de petit épeautre bio parfumé au citron confit
Organic einkorn risotto perfumed with candied lemon

~

Œuf mollet croustillant, girolles, pesto d'herbes et oignons rouges fumés
Crispy soft boiled egg with chanterelles, pesto and smoked red onions

~

Rubik's cube exotique mangue, passion et citron vert
Exotic rubik's cube, mango, passion fruit and lime

Les Fromages

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

Chällerocker de Saint-Gall - fromage au lait cru de vache | cow cheese

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

Jersey Blue de Toggenburg - fromage bleu 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

Croquant meringué, crème double de Gruyère, rafraîchi à la fraise et verveine 22.-
Crunchy meringue, Gruyère double cream, strawberry sorbet and verbena

Jardinière chocolat et mûre, glace carvi 22.-
Chocolate and blackberry dessert with caraway ice cream

Rubik's cube exotique mangue, passion et citron vert 22.-
Exotic rubik's cube, mango, passion fruit and lime

Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola 24.-
L'abricot du Valais, amandes fraîches et romarin
Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola
The Swiss apricot, fresh almonds and rosemary