

LE JARDINIER

Ресторан Le Jardinier предлагает утонченные блюда, воплощающих концепцию шеф-повара с мишленовской звездой Алена Верцери и является первым филиалом сети. Основа меню составляют блюда из местных продуктов. Шеф-повар Оливье Жан отбирает лучшие сезонные ингредиенты, предпочитая прямое сотрудничество с производителями. Большинство продуктов поступает из Женевы и соседних кантонов, а также от фермерских хозяйств в Эрмансе, которые придерживаются принципов органического земледелия.

СЕЗОННОЕ МЕНЮ 140

ВИНА (5 видов) В СОЧЕТАНИИ С ЗАКУСКАМИ 78

- Ⓜ Гравлакс из форели с икрой, подается с нежным сливочным бульоном на основе кориандра и ломтиками персидского огурца
- ✓ Ⓜ Морковный крем-суп с ньокки из рикотты, овощной пеной, приправленный тмином
- Ⓜ Судак, приправленный лимонграссом, с листовым шпинатом, молодым картофелем и свежей зеленью мизуны
- Ⓜ Нежная швейцарская говядина с карамелизированным луком-шалотом, хреном и салатом «Пастораль»
- Ⓜ Швейцарская меренга с двойными сливками из Грюйера, слегка ароматизированными ванилью, и малиновым мармеладом с добавлением лимонной вербены



Ⓜ БЕЗ ГЛЮТЕНА

✓ ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

Ⓜ ВЕГАНСКОЕ

Все цены указаны в швейцарских франках, включая сервис и НДС
Пожалуйста, сообщайте о пищевых аллергиях заранее

ПРОИСХОЖДЕНИЕ РЫБЫ И МЯСА: ФОРЕЛЬ (ФРАНЦИЯ-ШВЕЙЦАРИЯ), СУДАК (ДИКИЙ), ПТИЦА (ФРАНЦИЯ-ШВЕЙЦАРИЯ), ГОВЯДИНА (ФРАНЦИЯ-ШВЕЙЦАРИЯ), БАРАНИНА (ФРАНЦИЯ-ШВЕЙЦАРИЯ)