



LE TRINQUET

Le personnel de salle, de cuisine et d'intendance est encadré et formé par les professionnels de l'École Hôtelière de Genève. Ils auront à cœur d'incarner le slogan de l'EHG : "*L'Excellence au service d'une Profession*".

## **Plats du jour du 25 octobre au 29 octobre 2021**

### **Lundi**

Suprême de pintade (FR) rôti aux figues, purée de panais et choux de Bruxelles dorés

### **Mardi**

Filet de mulet (FR) sauvage doré sur peau réduction au pamplemousse rose, mousseline de potimarron, fenouil glacé

### **Mercredi**

Filet de porc « GRTA » rôti, sauce barbecue

Pommes au four, navets caramélisés

### **Jeudi**

Médaille de cerf (Aut) poêlé, sauce grand veneur

Spatzli, marrons glacés, airelles, poires confites à la vanille

### **Vendredi**

Tournedos de volaille (CH) rôti aux épices, pommes écrasées aux tomates confites

Carottes glacées à l'orange

***Chaque jour, notre chef vous propose également des suggestions ainsi qu'une carte de saison***



LE TRINQUET

Route des Acacias 43  
1227 Les Acacias  
+41 22 308 47 80  
[info@le-trinquet.ch](mailto:info@le-trinquet.ch)  
[www.le-trinquet.ch](http://www.le-trinquet.ch)

