



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 15 novembre au 19 novembre 2021

Lundi

Filet de truite des Fjords norvégien, crème de petits pois,
Arancini aux petits légumes, mousseline de carottes

Mardi

Dos de saumon (Nor) torréfié au miel et sésame, houmous de betterave rouge
Et éclats de fèves

Mercredi

Filet de porc de Jussy (GRTA) rôti au four, sauce moutarde à l'ancienne
Mousseline de pommes de terre au Vacherin Mont D'Or, choux de Bruxelles dorés

Jeudi

Emincé de bœuf (CH) minute façon thaï, Nouilles sautées aux légumes

Vendredi

Filet de volaille (CH) pané, jus court à la sauge
Gnocchi piémontais gratinés au grana padano, courge rôtie

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



Route des Acacias 43
1227 Les Acacias
+41 22 308 47 80
info@le-trinquet.ch
www.le-trinquet.ch

