



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 29 novembre au 3 décembre 2021

Lundi

Pavé de sandre doré (NOR), beurre blanc au Savagnin
Ecrasée de pommes de terre aux tomates confites, brocolis aux amandes

Mardi

Dos de saumon (NOR) au four mariné au miso
Riz sushi aux sésames, étuvée de légumes asiatiques

Mercredi

Pavé de lieu jaune (FR), vierge aux agrumes
Mousseline de lentilles vertes de Sauvigny, cake au céleri et amandes

Jeudi

Quasi de porc GRTA (CH) rôti à basse température, jus court au miel et gingembre,
Pommes rissolées, mousselin de panais

Vendredi

Coin de cerf rôti (ES), sauce Grand Veneur
Spätzli doré, garnitures chasse

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

