



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 10 au 14 Janvier 2022

Lundi

Tournedos de volaille(Ch) rôti aux épices, jus court, écrasé de pommes de terre, romanesco aux éclats d'amandes

Mardi

Pavé de saumon (Nor) aux parfums de Tokyo, riz sushi aux éclats de noix de cajou, wok de légumes

Mercredi

Cuisse de canard (Fr) confit à l'orange, haricots coco braisé aux petits légumes

Jeudi

Pavé de lieu jaune (Isl) snacké, bisque au curry, pilaf de quinoa et fondue de poireaux

Vendredi

Filets de perche (Ch), beurre blanc safrané, saladine aux légumes croquants, pommes de terre Pont-neuf

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

Nous vous souhaitons une belle année 2022



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

