



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 28 février au 4 mars 2022

Lundi

Filet de porc GRTA (CH) rôti en basse température laqué au coca, pommes au four, légumes racines poêlés

Mardi

Filet de daurade aux palourdes (TUR/FR), orecchiette aux petits légumes laqués au pesto

Mercredi

Bœuf (CH) braisé au Balsamico, polenta crémeuse GRTA aux fruits secs, carottes fanes confites à l'orange

Jeudi

Poke bowl de saumon (NOR) mi-cuit rôti au four, riz sushi aux oignons frits, avocat et légumes variés étuvés aux sésames

Vendredi

Omble du Beaufortain (FR) aux éclats de fruits de la passion, pilaf de quinoa rafraîchi au fenouil et grenade

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

