



## CHAPEAU BAS

-/ HATS OFF!

**Le restaurant Trilby – du nom du célèbre chapeau de feutre porté par nombre d'artistes et personnalités – propose une carte élégante et 500 associations de goûts différentes.**

C'est vous qui choisissez votre plat principal, viande ou poisson, de même que les accompagnements entre quatre légumes, quatre féculents et six sauces. Entre les filets de perche du lac Léman, le foie gras poêlé caramel au cidre de Bretagne et le Vacherin fraise rhubarbe, le Trilby offre une explosion de saveurs et de couleurs, pour tous les goûts.

*-/ The Trilby restaurant – named after the famous felt hats worn by a number of artists and personalities – proposes an elegant menu and 500 different associations of taste.*

*You choose your main dish, meat or fish, as well as the accompaniments among four vegetables, four carb dishes and six sauces. Between the filets of Lake Geneva perch, the caramel fried foie gras with Brittany cider and the strawberry and rhubarb Vacherin, the Trilby offers an explosion of flavours and colours for all tastes.*



## Le Trilby – Hôtel N°Y

Rue de Richemont 18, Genève  
+ 41 22 544 66 66 – [www.hotelnvygeneva.com](http://www.hotelnvygeneva.com)