



**NUMERO 3**

CONVIVALITÉ CRÉATIVITÉ COMPLICITÉ

Julie & Laurent Trochain

## **Découvrez La cuisine « vi-gétale » du Chef Laurent Trochain**

### **Les Menus du Numéro 3**

**L'Orangerie 78 €**

\* \* \*

**Le Vert Buisson 78 €**

(menu 100 % végétarien)

\* \* \*

**Les menus enfants c'est comme pour les grands !**

Servis en demi-portion 39 €



**Sélection de fromages affinés 17 €**

L. Bisot, fromager affineur MOF à Rambouillet

\* \* \*

**Accord mets – vins 4 verres : 30 €**

(Assortiment de vins blanc, rouge et de dessert)

\* \* \*

**Accord mets – vins & soft : 22 €**

(3 verres : 1 vin blanc, 1 vin rouge et 1 soft)

\* \* \*

**L'accord mets et softs 18 €**

(3 verres de boisson sans alcool)

---

Le menu est communiqué mais la saisonnalité et les quantités fournies par nos producteurs locaux nous obligent parfois à modifier un plat.

## L'Orangerie

Mise en bouche

\*\*\*

Patate douce et céleri croquant, noisette de la Ferme St Jacques et panais,  
vinaigrette à l'huile de tournesol de la Ferme de Romainville,  
œufs de cabillaud fumés et courge

\*\*\*

Haricot rouge façon bortsch, crème de moutarde et graines de lin,  
chou farci au cou de canard de la Ferme du Loup Ravissant

\*\*\*

Pomme de terre aux graines de colza, carotte, poireau rôti,  
agneau en cuisson lente de la Bergerie nationale,  
le jus de viande au citron bio corse

\*\*\*

Coing poché au miel de J. Thomas, moelleux aux amandes,  
crème à la truffe noire, tuile craquante

\*\*\*

Jardin des herbes sucrées

\*\*\*

Mignardises

---

**Légumes et pomme de terre** de Pierre Jean Lallaouret au Tremblay s/Mauldre  
**Légumineuses, farines spéciales et graines**, de l'Huilerie de la Plaine de Versailles  
Toutes les **fleurs, herbes aromatiques** de notre jardin

## Le Vert Buisson

Menu végétarien

(Avec : œuf, produits laitiers, miel ... Sans : viande, poisson, fruits de mer)

Mise en bouche

\*\*\*

Patate douce et céleri croquant, noisette de la Ferme St Jacques et panais,  
vinaigrette à l'huile de tournesol de la Ferme de Romainville,  
courge au blondinet (fromage au lait de vache bio)

\*\*\*

Haricot rouge façon bortsch, crème de moutarde et graines de lin,  
chou farci au chou et tofu bio de la Ferme des Petits Evaurys

\*\*\*

Pomme de terre aux graines de colza, carotte, poireau rôti,  
crème au citron bio corse et endive

\*\*\*

Coing poché au miel de J. Thomas, moelleux aux amandes,  
crème à la truffe noire, tuile craquante

\*\*\*

Jardin des herbes sucrées

\*\*\*

Mignardises

---

**Légumes et pomme de terre** de Pierre Jean Lallaouret au Tremblay s/Mauldre  
**Légumineuses, farines spéciales et graines** de l'Huilerie de la Plaine de Versailles  
Toutes les **fleurs, herbes aromatiques** de notre jardin