



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 !
Servi 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

Velouté de carotte, sorbet carotte-safran de Thoiry,
mulet fumé par Eric de la fumerie du coin,
sablé au citron bio de Corse lactofermenté

Emulsion à l'ail des ours sauvage et pomme de terre,
effiloché de cou de canard de la Ferme du Loup Ravissant,
asperge blanche de la ferme de la Noue et sarrazin torréfié

Côte et vert de blette en raviole de bœuf de la ferme de Maurepas,
pois chiche, rhubarbe et coulis de persil

Le kiwi de Leslie à Feucherolles en gelée et sorbet,
crème au chocolat blanc de C. Thurmel,
les noisettes craquantes et en dacquoise de la Ferme St Jacques

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

Velouté de carotte, sorbet carotte-safran de Thoiry,
sablé au citron bio de Corse lactofermenté
et blondinet (fromage au lait de vache bio)

Emulsion à l'ail des ours sauvage et pomme de terre,
œuf parfait de la Ferme de Brouville,
asperge blanche de la ferme de la Noue et sarrazin torréfié

Côte et vert de blette en raviole de céleri,
pois chiche, rhubarbe et coulis de persil

Le kiwi de Leslie à Feucherolles en gelée et sorbet,
crème au chocolat blanc de C. Thurmel,
les noisettes craquantes et en dacquoise de la Ferme St Jacques

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