



NUMERO3

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

Asperge blanche de la ferme de la Noue, œuf de la ferme de Brouville
cuit dur et jaune confit, persil, huile et graines de cameline

Céleri rôti, herbe à curry, lentille noire à l'huile de colza,
truite de la pisciculture de Villette

Quinoa comme un risotto, cuisse confite de volaille de Houdan bio
de la Ferme du Loup blanc, ail des ours d'Herbeville,
blette maritime du jardin et amande torréfiée de Pithiviers

Les fraises joly de Pierre-Jean 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, pomme, poire et fraise de P.J Lallaouret au Tremblay s/M
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

Asperge blanche de la ferme de la Noue, œuf de la ferme de Brouville
cuit dur et jaune confit, persil, huile et graines de cameline

Céleri rôti, herbe à curry, lentille noire à l'huile de colza,
carotte au safran de Thoiry

Quinoa comme un risotto, pomme de terre rôtie,
ail des ours d'Herbeville,
blette maritime du jardin et amande torréfiée de Pithiviers

Les fraises joly de Pierre-Jean 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