



**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