



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 €

* * *

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

Houmous de pois chiches de la Plaine de Versailles, poulpe fumé par Eric de la Fumerie du coin, gelée de persil, huile de persil et citron, tuile de pain

Velouté à l'ail des ours d'Herbeville, les noisettes de la Ferme St Jacques, céleri, œuf parfait de la ferme de Brouville, yaourt au lait de chèvre de la Ferme de Grignon

Déclinaison de courgette et cameline de la Plaine de Versailles, aiguillette de canard de la Ferme du Loup ravissant, jus de viande réduit à la carotte

Financier au miel de J Thomas et amande de Pithiviers, crème de fraise Joly, sorbet et coulis fraise-betterave

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

Houmous de pois chiches de la Plaine de Versailles, pomme de terre fumée au thé noir Lapsang souchong, gelée de persil, huile de persil et citron, tuile de pain

Velouté à l'ail des ours d'Herbeville, les noisettes de la Ferme St Jacques, céleri, œuf parfait de la ferme de Brouville, yaourt au lait de chèvre de la Ferme de Grignon

Déclinaison de courgette et cameline de la Plaine de Versailles, carotte rôtie et crème d'oseille

Financier au miel de J Thomas et amande de Pithiviers, crème de fraise Joly, sorbet et coulis fraise-betterave

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