



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 €**

\* \* \*

**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

\*\*\*

Déclinaison sur la tomate, huile et graines de cameline,  
poisson fumé par Eric de la Fumerie du Coin, fleurs du jardin

\*\*\*

Crème de petits pois, escargots de la Ferme du Colimaçon poêlés ail et échalote,  
quelques fèves

\*\*\*

Poulet – purée :  
volaille bio de Houdan de la Ferme du Loup Blanc,  
pomme de terre et oignon grelot, sarriette

\*\*\*

Financier aux épices, crème vanille,  
sorbet au fromage blanc bio de la Bergerie Nationale,  
petits fruits rouges du département

\*\*\*

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

\*\*\*

Déclinaison sur la tomate, huile et graines de cameline,  
cornichon croquant à l'huile de noix, fleurs du jardin

\*\*\*

Crème de petits pois, œuf parfait bio, quelques fèves

\*\*\*

Courgette rôtie à la sarriette,  
pomme de terre et oignon grelot

\*\*\*

Financier aux épices, crème vanille,  
sorbet au fromage blanc bio de la Bergerie Nationale,  
petits fruits rouges du département

\*\*\*

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