



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

Courgette jaune et verte, cornichon frais, citron, jaune d'œuf confit à 68° de la Ferme de L'Olivet à Gambais, vinaigrette à l'huile et graines de colza de la Plaine de Versailles, râpé de Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblay

Polenta de maïs de la Plaine de Versailles, tomate cœur de bœuf rôtie, céleri branche en aigre-doux, crevette française bio juste saisie, bisque crémée, roquette « langue de dragon »

Aubergine et haricot vert, pois chiche de la Plaine de Versailles, cuisse de canard de la Ferme du Loup Ravissant, jus de volaille réduit à l'échalote

Framboise du Clos du Bassin, chocolat blanc, moelleux noisette de la Ferme st Jacques et miel de J. Thomas, gelée verveine-citron, sorbet rhubarbe – verveine-citron

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

Courgette jaune et verte, cornichon frais, citron, jaune d'œuf confit à 68° de la Ferme de L'Olivet à Gambais, vinaigrette à l'huile et graines de colza de la Plaine de Versailles, râpé de Pavé de Paris de la Ferme de la Tremblay

Polenta de maïs de la Plaine de Versailles, tomate cœur de bœuf rôtie, céleri branche en aigre-doux, tomate farcie au céleri et roquette « langue de dragon »

Aubergine et haricot vert, pois chiche de la Plaine de Versailles, carotte rôtie et sirop « Jardinière de là » de l'Alchimiste

Framboise du Clos du Bassin, chocolat blanc, moelleux noisette de la Ferme st Jacques et miel de J. Thomas, gelée verveine-citron, sorbet rhubarbe – verveine-citron

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