



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

Betterave : jaune à l'huile de colza et vinaigre de cidre, chioggia croquante et rouge cuite au thé fumé Lapsang Souchong, pickels de céleri branche et lotte des côtes françaises fumée à la Fumerie du coin

Tofu bio ail et piment de la Ferme des Petits Evaurys, graines de cameline, potimarron, émulsion de carotte et chorizo, feuille de sauge ananas

Haricot rouge et blanc de la Plaine de Versailles, poêlée de pleurotes de St nom la Bretèche, oignon confit, bœuf braisé et son jus

Sablé moelleux figue,
crème glacée thé vert à la menthe

Jardin des herbes sucrées

Mignardises

Légumes et pomme de terre, prunes 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

Betterave : jaune à l'huile de colza et vinaigre de cidre, chioggia croquante et rouge cuite au thé fumé Lapsang Souchong, pickels de céleri branche

Tofu bio ail et piment de la Ferme des Petits Evaurys, graines de cameline, potimarron rôti et en purée, emulsion de carotte et sauge, feuille de sauge ananas

Haricot rouge et blanc de la plaine de Versailles, poêlée de pleurotes de St nom la Bretèche, oignon confit, aubergine rôtie et confite

Sablé moelleux figue,
crème glacée thé vert à la menthe

Jardin des herbes sucrées

Mignardises

Légumes et pomme de terre, prunes 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