



**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, topinambour

\*\*\*

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