



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

\*\*\*

Navet en pickles, pomme compotée et graines de colza,  
pousse de moutarde, noix de Saint-Jacques crue marinée  
à l'huile de colza et vinaigre de cidre aux pousses de douglas

\*\*\*

Champignon crinière de lion de Saint-Nom-la-Bretèche rôti au beurre noisette,  
crème de haricot rouge, plumet de fenouil, noisette et huile de noisettes  
torréfiées d'Imbermais, effiloché de canard de Bazainville

\*\*\*

Emulsion de topinambour rôti, betterave jaune poêlée, poireau,  
travers de porc bio confit de la Bergerie Nationale,  
jus réduit au miel et vinaigre balsamique

\*\*\*

Crumble-sablé maïs à la courge violina,  
crème glacée au caramel, chocolat dulce

\*\*\*

Jardin des herbes sucrées

\*\*\*

Mignardises

---

**Légumes et pomme de terre, pommes** 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

\*\*\*

Navet à l'huile de colza et vinaigre de cidre et sapin, pickles de navet,  
pomme compotée et graines de colza, pousse de moutarde

\*\*\*

Champignon crinière de lion de Saint-Nom-la-Bretèche rôti au beurre noisette,  
crème de haricot rouge, plumet de fenouil, noisette et huile de noisettes  
torréfiées d'Imbermais, cube de pleurote

\*\*\*

Emulsion de topinambour rôti, poireau, betterave jaune poêlée et tofu bio au  
thym de la Ferme des Petits Eaurys, crème de miel et vinaigre balsamique

\*\*\*

Crumble-sablé maïs à la courge violina,  
crème glacée au caramel, chocolat dulce

\*\*\*

Jardin des herbes sucrées

\*\*\*

Mignardises

---

**Légumes et pomme de terre, pommes** 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