



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,
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 Evaury, 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