



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

Butternut et courge violina, pois chiche en houmous, lotte fumée à la
Fumerie du coin, pickles de légumes et chantilly moutardée

Topinambour cuit au beurre noisette, navet rôti aux graines de lin,
noix de st-jacques poêlée et poudre de coriandre, émulsion champignon de Paris

Chou farci à l'agneau bio de la Bergerie nationale et pomme de terre,
panais rôti et chou de Bruxelles

Comme une tarte au citron vert et jaune, sorbet au kiwi de Leslie,
meringue au safran de Thoiry

Jardin des herbes sucrées

Mignardises

Légumes et pomme de terre

de P.J Lallaouret au Tremblay s/M ou Jeffrey le Local de saison à Bazainville
Légumineuses, farines spéciales, huile 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

Butternut et courge violina, pois chiche en houmous, betterave jaune,
pickles de légumes et chantilly moutardée

Topinambour cuit au beurre noisette, navet rôti aux graines de lin,
céleri rave poêlé et poudre de coriandre, émulsion champignon de Paris

Tofu bio au gingembre de la Ferme des Petits Evaury et pomme de terre,
panais rôti et chou de Bruxelles

Comme une tarte au citron vert et jaune, sorbet au kiwi de Leslie,
meringue au safran de Thoiry

Jardin des herbes sucrées

Mignardises

Légumes et pomme de terre

de P.J Lallaouret au Tremblay s/M ou Jeffrey le Local de saison à Bazainville

Légumineuses, farines spéciales, huile et graines, de l'Huilerie de la Plaine de Versailles

Toutes les **fleurs, herbes aromatiques** de notre jardin