



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, maquereau fumé 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 et pomme de terre,  
agneau bio en cuisson longue de la Bergerie nationale,  
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, chou 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