



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

Céleri rave et graines de colza, pickles de légumes,
noix de st-jacques marinées au vinaigre de cidre,
balsamique de pomme et huile de colza

Haricot blanc en émulsion, navet au safran, poisson fumé de la Fumerie du coin,
gel de champignon de Paris et crumble salé aux graines de la Plaine de Versailles

Ecrasé de pomme de terre à la truffe, panais rôti au curry, chou rouge croquant,
veau confit de la Ferme de Maurepas

Poire pochée, moelleux au chocolat noir du Pérou, gelée au chocolat au lait et
ganache chocolat caramélisé, noix de macadamia caramélisées,
crème glacée pralinée noisette-amande

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

Céleri rave et graines de colza, pickles de légumes,
radis red meat mariné au vinaigre de cidre,
balsamique de pomme et huile de colza

Haricot blanc en émulsion, navet au safran, courge bleue de Hongrie rôtie,
gel de champignon de Paris et crumble salé aux graines de la Plaine de Versailles

Ecrasé de pomme de terre à la truffe, panais rôti au curry, chou rouge croquant,
tempura de chou-fleur et crème de curry

Poire pochée, moelleux au chocolat noir du Pérou, gelée au chocolat au lait et
ganache chocolat caramélisé, noix de macadamia caramélisées,
crème glacée pralinée noisette-amande

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