NUMERO3

CONVIVIALITÉ 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 !
Servis 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
***

Crevette bio française marinée au jus de citron et huile de noisette torréfiée
d'Imbernais, dahl de lentille rose de la Plaine de Versailles,
noisettes et chou-fleur en pickles
***

Navet cuit au bouillon truffé, céleri rave,
émulsion de patate douce rôtie, pain frit et graine de colza
***

Millefeuille de pomme de terre au safran de Thoiry, magret de canard rôti de la
Ferme du Loup Ravissant, déclinaison sur la carotte,
caramel au vin rouge et vinaigre balsamique de pomme
***

Pomme et miel, crème caramel, biscuit au grué de cacao,
glace caramel et gelée de coing

***

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

***

Courge butternut au jus de citron et huile de noisette torréfiée d'Imbernais,
dahl de lentille rose de la Plaine de Versailles, noisettes et chou-fleur en pickles

***

Navet cuit au bouillon truffé, céleri rave,
émulsion de patate douce rôtie, pain frit et graine de colza

***

Millefeuille de pomme de terre au safran de Thoiry,
chou farci au chou, déclinaison sur la carotte,
caramel au vin rouge et vinaigre balsamique de pomme

***

Pomme et miel, crème caramel, biscuit au grué de cacao,
glace caramel et gelée de coing

***

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