



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

\*\*\*

L'assiette de légumes croquants de nos maraîchers, crème de citron,  
magret de canard fumé à la Fumerie du coin, roquette

\*\*\*

Pesto noisette et ail des ours des Yvelines,  
vinaigrette huile de colza et vinaigre de cidre aux pommes de pin,  
raviole de crustacés oignon et épinard, chou rave, ciboulette et fleur du jardin

\*\*\*

Purée de carotte rôtie, fèves, petits pois et échalote,  
poulet bio de la Ferme du Loup Blanc,  
graines de coriandre, jus de viande au plumet de fenouil

\*\*\*

Soupe de fraise, gâteau moelleux mélisse, glace vanille,  
croustillant miel aux graines de la plaine de Versailles

\*\*\*

Le Jardin des herbes sucrées

\*\*\*

Mignardises

---

**Légumes et pomme de terre, les fraises**  
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

\*\*\*

L'assiette de légumes croquants de nos maraîchers, crème de citron,  
céleri cuit au thé fumé, roquette

\*\*\*

Pesto noisette et ail des ours des Yvelines,  
vinaigrette huile de colza et vinaigre de cidre aux pommes de pin,  
raviole épinard et oignon, chou rave, ciboulette et fleur du jardin

\*\*\*

Purée de carotte rôtie, fèves, petits pois et échalote,  
pomme de terre cuite au jus de betterave,  
graines de coriandre, crème au plumet de fenouil

\*\*\*

Soupe de fraise, gâteau moelleux mélisse, glace vanille,  
croustillant miel aux graines de la plaine de Versailles

\*\*\*

#### Le Jardin des herbes sucrées

\*\*\*

#### Mignardises

---

### **Légumes et pomme de terre, les fraises**

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