



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 !

Servi en demi-portion 39 €

Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition sur demande



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 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, raviole de crustacés oignon et épinard, chou rave ,
ciboulette et fleur du jardin

Purée de carotte rôtie, fèves et échalote,
poulet bio de la Ferme du Loup Blanc, 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 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,
raviole épinard et oignon, chou rave, ciboulette et fleur du jardin

Purée de carotte rôtie, fèves et échalote,
pomme de terre cuite au jus de betterave, 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