



**NUMERO 3**

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 €

---

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,  
cabillaud 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,  
poitrine de cochon de la Bergerie Nationale en cuisson lente au miel,  
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 beurre safrané, 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