



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

La tomate en déclinaison, gésiers confits de canard,
sorbet concombre et craquant aux herbes du jardin

Polenta au bleu de chèvre des Yvelines, poêlée de crevettes françaises bio,
courgette et citron confit, sauce aux carapaces de homard

Aubergine, haricot vert à l'échalote et poivron
poitrine de cochon de la Bergerie Nationale en cuisson lente au miel,
le jus de cuisson réduit

Clafoutis au cassis et sorbet groseille,
crème vanille et meringue aux graines de chia
Les fruits rouges de la ferme l'Orme et le Peuplier à Maule

Le 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

La tomate en déclinaison, céleri cuit au thé fumé,
sorbet concombre et craquant aux herbes du jardin

Polenta au bleu de chèvre des Yvelines, poêlée de fenouil,
courgette et citron confit, sauce au plumet de fenouil

Aubergine, haricot vert à l'échalote et poivron,
pomme de terre au lait de coco

Clafoutis au cassis et sorbet groseille,
crème vanille et meringue aux graines de chia
Les fruits rouges de la ferme l'Orme et le Peuplier à Maule

Le 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