



NUMERO3

CONVIVIALITÉ CRÉATIVITÉ COMPLICITÉ

Julie & Laurent Trochain

Découvrez La cuisine « vi-gétale » du Chef Laurent Trochain

Les Menus du Numéro 3

L'Orangerie 85 €

* * *

Le Vert Buisson 85 €

(menu 100 % végétarien)

* * *

Les menus enfants c'est comme pour les grands !

Servi en demi-portion 42,50 €

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 (sans alcool))

* * *

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

Bortsch de betterave rouge, pavé de Paris, thon germon fumé de la
Fumerie du coin, betterave jaune et chioggia croquantes, herbe à curry

Tomate confite, pesto au basilic-noisette et crumble aux graines de colza,
escargots de la Ferme du Colimaçon poêlés au beurre d'oignons jaunes

Courgette jaune et verte, crème de carotte jaune et réduction de vin rouge,
pomme de terre, effiloché de cuisse de canard de Bazainville au foie gras

Mirabelles et quetsches du jardin cuites à la cassonade,
sirop de l'alchimiste, meringue, biscuit sablé et sorbet fenouil

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

Bortsch de betterave rouge, pavé de Paris, céleri branche cuit au thé fumé,
betterave jaune et chioggia croquantes, herbe à curry

Tomate confite, pesto au basilic-noisette et crumble aux graines de colza,
tofu bio au thym poêlé au beurre d'oignons jaunes

Courgette jaune et verte, crème de carotte jaune et réduction de vin rouge,
pomme de terre et œuf bio « parfait »

Mirabelles et quetsches du jardin cuites à la cassonade,
sirop de l'alchimiste, meringue, biscuit sablé et sorbet fenouil

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