



NUMERO 3

CONVIVALITÉ 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 !

Servis 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 : 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

Déclinaison sur la courge, fenouil en pickles, safran de Thoiry, vinaigrette d'herbes aromatiques et magret de canard fumé par Eric de la Fumerie du Coin

Pois cassés en purée, céleri, pain frit, esturgeon au beurre d'anchois (esturgeon de l'aquaponie de la Ferme Richard à Saint-Nom la Bretèche)

Patate douce, betterave jaune et courge spaghetti, les dernières tomates en concentré à la cameline, volaille bio de la Ferme du Loup Blanc

Kiwaï de la Ferme les Jardines à Autouillet, gelée d'estragon, crème et glace vanille, tuile craquante et nougatine

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

Déclinaison sur la courge, fenouil en pickles, safran de Thoiry,
vinaigrette d'herbes aromatiques et pomme de terre cuite au thé fumé

Pois cassés en purée, céleri, pain frit, tofu bio poêlé au beurre de curry
(le tofu bio de la Ferme des Petits Evaurys à Allainville)

Patate douce, betterave jaune et courge spaghetti,
les dernières tomates en concentré à la cameline, œuf bio « parfait »

Kiwai de la Ferme les Jardines à Autouillet, gelée d'estragon,
crème et glace vanille, tuile craquante et nougatine

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