



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 : 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

Courge spaghetti, feuilles de moutarde en vinaigrette de céleri et moutarde à l'ancienne, noix de Saint-Jacques marinée au citron yuzu et huile de colza, câpres frites et graines de chia

Salade de pomme de terre, hareng et oignon, œufs de hareng et pain frit

Tombée de blettes, pleurotes gris, poitrine de cochon bio confite au plumet de fenouil, réduction caramélisée de vin rouge

Poire rôtie au miel de forêt et caramel, émulsion et gâteau au chocolat, brisures de nougatine

Le Jardin des herbes sucrées

Mignardises

Légumes et pomme de terre, poire 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

Courge spaghetti, feuilles de moutarde en vinaigrette de céleri et moutarde à l'ancienne, céleri mariné au poivre Sichuan, citron yuzu et huile de colza, câpres frites et graines de chia

Salade de pomme de terre, tofu bio fumé et oignon, sarrasin torréfié et pain frit

Tombée de blettes, pleurotes gris, œuf bio « parfait » au plumet de fenouil, réduction caramélisée de vin rouge

Poire rôtie au miel de forêt et caramel, émulsion et gâteau au chocolat, brisures de nougatine

Le Jardin des herbes sucrées

Mignardises

Légumes et pomme de terre, poire 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