



NUMERO 3

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 !
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

Velouté de courge, noix de Saint-Jacques cuitent dans un jus de citron safrané,
noisette torréfiée et comté 24 mois, crème au plumet de fenouil et pickles

Foie gras de canard poêlé, patate douce,
tuile aux épices de noël, coing et réduction de vin rouge

Chou, navet, panais, topinambour,
volaille et jus de viande réduit à la betterave

Pomme rôtie, émulsion de cidre, glace chocolat blanc,
dés de financier, meringue

Le Jardin des herbes sucrées

Mignardises

Légumes et pomme de terre, pomme 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

Velouté de courge, pomme de terre cuite au citron et safran, noisette torréfiée et comté 24 mois, crème au plumet de fenouil et pickles

Tofu bio fumé poêlé, patate douce,
tuile aux épices de noël, coing et réduction de vin rouge

Chou, navet, panais, topinambour
œuf bio « parfait », jus de betterave en réduction

Pomme rôtie, émulsion de cidre, glace chocolat blanc,
dés de financier, meringue

Le Jardin des herbes sucrées

Mignardises

Légumes et pomme de terre, pomme 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