



NUMERO3

CONVIVALITÉ CREATIVITÉ COMPlicitÉ

Julie & Laurent Trochain

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

Vi- pour viande représentant les aliments d'origine animale que l'on retrouve dans l'assiette en touches subtiles et délicates, traités comme un condiment ou un assaisonnement.

-géale pour les aliments d'origine végétale : légumes, plantes, herbes, fruits bref toute la nature de notre jardin et de nos maraichers locaux.

Le mot du chef Laurent Trochain :

« Ma cuisine est une cuisine vi-géale :

une cuisine végétale « condimentée » de saveurs et textures d'origine animale.

Le végétal est travaillé de façon à être l'élément principal de chacun de mes plats.

La viande et le poisson viennent relever mes choix culinaires par des notes fumées, iodées, épicées ou par leurs textures.

Je me mets au service des acteurs et travailleurs de la terre : éleveurs, agriculteurs, producteurs et artisans des terroirs de la France mais plus particulièrement ceux des Yvelines dans le respect de leurs produits. »

Les Menus du Numéro 3

L'Orangerie 70 €

* * *

Le Vert Buisson 55 € (menu 100 % végétarien)

* * *

Les menus enfants c'est comme pour les grands !

Servis en demi-portion (prix à diviser par deux)

Retrouvez la liste des allergènes en fin de carte



Vous pouvez partager l'expérience du
Numéro 3 en offrant un chèque cadeau !
Rendez-vous sur notre site
www.restaurant-numero3.fr



Œuf intrépide et chair de poule 12€90

Pour vous ou pour offrir, une cinquantaine de
recettes simples et originales autour de la poule et
de l'œuf imaginées par Laurent Trochain
La poule de Houdan est le produit star de ce livre !

L'Orangerie 70 €

Mise en bouche

* * *

1^{ère} entrée

* * *

2^{ème} entrée

* * *

Plat

* * *

Avant dessert

* * *

Dessert

* * *

Mignardises

* * *

Sélection de fromages affinés 15 €

* * *

Accord mets – vins 4 verres : 30 €

(Assortiment de vins blanc, rouge et de dessert)

* * *

L'accord mets et jus de fruits 18 €

(3 verres de jus de fruits différents)

L'Orangerie

Crème de butternut à la muscade,
ravioli de volaille bio, graines de lin

Patate douce rôtie, en émulsion,
huile citronnée au céleri branche, oseille et cabillaud fumé

Fricassée de champignons de Paris et haricots blancs,
noix de st-jacques et émulsion de crustacés

Côte de bœuf de la ferme des Limousines à Vicq,
jus réduit à l'oignon grillé,
crème de poireau, chou et courge

Jardin des herbes sucrées de notre potager

Tartelette au chocolat et poire, miel, pop-corn, caramel à la cacahuète
crème glacée vanille et fromage blanc

Mignardises

Le menu est communiqué mais la saisonnalité et les quantités fournies par nos producteurs locaux nous obligent parfois à modifier un plat.

Le Vert Buisson 55 €

Menu végétarien

(Avec : œuf, produits laitiers, miel ... Sans : viande, poisson, fruits de mer)

Mise en bouche

* * *

1^{ère} entrée

* * *

2^{ème} entrée

* * *

Plat

* * *

Avant dessert

* * *

Dessert

* * *

Mignardises

* * *

Sélection de fromages affinés 15 €

* * *

Accord mets – vins 4 verres : 30 €

(Assortiment de vins blanc, rouge et de dessert)

* * *

L'accord mets et jus de fruits 18 €

(3 verres de jus de fruits différents)

Le Vert Buisson

Crème de butternut à la muscade,
falafels, graines de lin

Patate douce rôtie, en émulsion,
huile citronnée au céleri branche, oseille

Fricassée de champignons de Paris et haricots blancs, œuf parfait

Crème de poireau, chou et courge

Jardin des herbes sucrées de notre potager

Tartelette au chocolat et poire, miel, pop-corn, caramel à la cacahuète,
crème glacée vanille et fromage blanc

Mignardises

Le menu est communiqué mais la saisonnalité et les quantités fournies par nos producteurs locaux nous obligent parfois à modifier un plat.

Nos fournisseurs préférés :

Les légumes de la famille Lallaouret au Tremblay s/Mauldre

La ferme de Saint-Aubin à Neauphle –le –Vieux

La grange des trois shanti à Sonchamp

La bergerie nationale à Rambouillet

La ferme des Limousines à Vicq

La ferme de Maurepas à Maurepas

La ferme de la Hunière à Sonchamp

Emile et Jules Winocour Le moulin des Moissons
à Grosrouvre

Ludovic Bisot M.O.F Fromager Affineur à Rambouillet

Oooh la Gourmande, Nathalie Couellan,
artisan confiturier

Cafés Factorerie à Houdan

Thés George Cannon à Trappes

* * *

Et bien d'autres

Toutes nos préparations sont susceptibles
de contenir les allergènes suivants :

- ✓ **Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales
- ✓ **Crustacés** et produits à base de crustacés
- ✓ **Œufs** et produits à base d'œuf
- ✓ **Poissons** et produits à base de poisson
- ✓ **Arachide** et produits à base d'arachide
- ✓ **Soja** et produits à base de soja
- ✓ **Lait** et produits à base de lait
- ✓ **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- ✓ **Céleri** et produits à base de céleri
- ✓ **Moutarde** et produits à base de moutarde
- ✓ **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
- ✓ **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)
- ✓ **Lupin** et produits à base de lupin
- ✓ **Mollusques** et produits à base de mollusque