



NUMERO3

CONVIVIALITÉ CRÉATIVITÉ 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

Mise en bouche

Céleri rémoulade, carotte, œuf bio, pickles d'oignon rouge

Tartare de poisson et crustacés, petits pois, pois gourmand, fève,
bouillon citronnelle et mélisse en chaud-froid

Agneau poché 24h de la Bergerie Nationale,
asperges et pomme de terre à l'ail des ours

Jardin des herbes sucrées

Douceur de fraise, betterave, oseille
et fromage blanc à la vanille, crumble noisette

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

Mise en bouche

Céleri rémoulade, carotte, œuf bio, pickles d'oignon rouge

Petits pois, pois gourmand, fève,
bouillon citronnelle et mélisse en chaud-froid

Asperges et pomme de terre à l'ail des ours,
courgette pochée à la badiane et clou de girofle

Jardin des herbes sucrées

Douceur de fraise, betterave, oseille
et fromage blanc à la vanille, crumble noisette

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

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

Les herbes et jeunes pousses de La grange des trois shanti à Sonchamp

De la viande de La bergerie nationale à Rambouillet

Du bœuf de La ferme des Limousines à Vicq

De la viande de La ferme de Maurepas à Maurepas

De la volaille de La ferme du Loup blanc à Civry-la-Forêt

Le pain d'Emile et Jules Winocour
Le Moulin des Moissons à Grosrouvre

Les fromages de Ludovic Bisot M.O.F Fromager Affineur à Rambouillet

Les confitures d'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