



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 75 €

* * *

Le Vert Buisson 75 € (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 75 €

Mise en bouche

* * *

1^{ère} entrée

* * *

2^{ème} entrée

* * *

Plat

* * *

Desserts

* * *

Mignardises

* * *

Sélection de fromages affinés 17 €

L. Bisot, fromager affineur MOF à Rambouillet

* * *

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

Asperge verte et petits pois, moule en pickles, mayonnaise au curry,
huile d'olive picholine, noix

Patate douce, courge bleue de Hongrie, foie gras de canard cuit à la
vapeur, saucisse de volaille bio (de Civry -la-Forêt)
et caramel de vinaigre balsamique

Emulsion de topinambour rôti, champignon de Paris,
bœuf bio élevé à la Bergerie nationale cuit quelques heures,
pomme de terre, crème glacée à l'oignon et vieux gouda

Poire comice pochée et rôtie au miel de J. Thomas,
sorbet poire et écorce de cascara,
chocolat noir 65% du Venezuela et sarrazin

Jardin des herbes sucrées

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 75 €

Menu végétarien

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

Mise en bouche

* * *

1^{ère} entrée

* * *

2^{ème} entrée

* * *

Plat

* * *

Desserts

* * *

Mignardises

* * *

Sélection de fromages affinés 17 €

L. Bisot, fromager affineur MOF à Rambouillet

* * *

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

Asperge verte et petits pois, mayonnaise au curry,
huile d'olive picholine, noix

Patate douce, courge bleue de Hongrie
carotte et caramel de vinaigre balsamique

Emulsion de topinambour rôti, champignon de Paris,
pomme de terre, crème glacée à l'oignon et vieux gouda

Poire comice pochée et rôtie au miel de J. Thomas,
sorbet poire et écorce de cascara,
chocolat noir 65% du Venezuela et sarrazin

Jardin des herbes sucrées

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

Des graines, céréales, huiles spécifiques ...
de L’Huilerie de la Plaine de Versailles à Beynes

Agneau ou porc ainsi que des produits laitiers
de La Bergerie nationale à Rambouillet

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
Tout un fromage à Rambouillet

Les confitures de Nathalie Couellan,
Oooh la Gourmande, artisan confiturier

Café et poivre de la Factorerie à Houdan

Thé 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