



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 softs 18 €

(3 verres de boisson sans alcool)

L'Orangerie

Mise en bouche

Asperge blanche de la ferme de la Noue à Flexanville,
quinoa produit dans la Plaine de Versailles, radis, citron,
tartare d'algues et œufs de truite

Emulsion de pomme de terre et ail des ours,
escargots poêlés de la ferme du Colimaçon à Oinville-sur-Montcient

Courgette et pomme crues au lin doré, navet nouveau,
bœuf en cuisson lente de la ferme des Limousines à Vicq,
betterave et jus de viande

Fraise et rhubarbe en jeu de texture,
craquant de céréales bio, graines et fruits secs,
crème de miel de J. Thomas à Jouars Pontchartrain

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 softs 18 €

(3 verres de boisson sans alcool)

Le Vert Buisson

Mise en bouche

Asperge blanche de la ferme de la Noue à Flexanville,
quinoa produit dans la Plaine de Versailles,
radis, citron, tartare d'algues

Emulsion de pomme de terre et ail des ours,
champignon de Paris poêlé

Courgette et pomme crues au lin doré,
navet nouveau, betterave

Fraise et rhubarbe en jeu de texture,
craquant de céréales bio, graines et fruits secs,
crème de miel de J. Thomas à Jouars Pontchartrain

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, porc ou bœuf ainsi que des produits laitiers bio
de La Bergerie nationale à Rambouillet

De la volaille bio 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