

CARTE de la Vente à emporter du NUMERO 3

Fêtes de fin d'année 2022

A GRIGNOTER POUR L'APERITIF

Le Croc' à partager 8 €

(1 croque découpé en 6 pièces)

- Saumon fumé, truffe noire melanosporum et comté

OU

- Cuisse de volaille bio confite (la ferme du Loup Blanc 78) truffe noire melanosporum et comté

LES PLATS

- L'agneau de la bergerie nationale à Rambouillet confit, jus de viande au miel (J. Thomas 78) et sarriette 26 €
- Poitrine de cochon d'Ile de France cuite lentement à la truffe noire melanosporum 27 €
- Emince de filet de volaille bio (la ferme du Loup Blanc 78) et crème de morilles 25 €
- Brochette de noix de st jacques et crème d'oseille 25 €

Chaque plat est servi avec :

- Chou farci de pomme de terre à la moutarde
- Panais grillé
- Purée de carotte, orange et cumin

LES DESSERTS

- Tartelette au chocolat noir, riz soufflé et pistaches caramélisées 9 €
- Gâteau moelleux à l'orange, éclat de chocolat blanc et caramel 9 €
- Financier aux pommes et miel des Yvelines (pommes de P.J Lallaouret et miel de J. Thomas) 9 €



Conditions de commande et paiement

Pour Noël : commande jusqu'au 23/12 avant 12h00

Les retraits se font le 24/12 entre 14h00 et 18h00 au restaurant NUMERO 3
(les préparations sont faites pour être dégustées le 24 ou le 25 décembre sans problème)

Pour le Nouvel An : commande jusqu'au 30/12 avant 12h00

Les retraits se font le 31/12 entre 14h00 et 18h00 au restaurant NUMERO 3
(les préparations sont faites pour être dégustées le 31/12 ou le 01/01 sans problème)

Vous pouvez passer votre commande par téléphone au 01.34.87.80.96
de préférence entre 10h et 12h du mercredi au dimanche
ou par mail : contact@restaurant-numero3.fr

Le paiement se fait d'avance (modalités expliquées lors de votre commande)

LES ENTRÉES

- Clafoutis de ris de veau français à l'oseille, truffe noire melanosporum, vinaigrette de légumes croquants 18 €
 - Crème de courge au curry, carpaccio de st-jacques et noisettes torréfiées en chaud et froid 18 €
 - Terrine de poisson (blanc), gelée de coques et vinaigrette au sésame noir 15 €
- Vol au vent végétarien : feuilleté de légumes de saison, béchamel aux herbes aromatiques 14 €

PLAT VEGETARIEN

Chou farci de pomme de terre et truffe noire melanosporum, mijotée de légumes, accompagné de panais grillé et purée de carotte, orange et cumin 20 €

LE FROMAGE

- Brie de Meaux farci à la truffe noire (melanosporum) et mascarpone 100 g : 7.50 €
- Dans une verrine à partager ou pas ! (1 à 2 personnes) : 15 €
tomes de fromages aux laits de vache et brebis, marinade à l'huile de noix et herbes aromatiques de notre jardin