

Les Menus du Numéro 3

Pour la convivialité et le rythme de votre repas, nous vous conseillons de choisir le même menu pour l'ensemble des convives de la table

AU DEJEUNER

Le Vert Buisson

Menu en 3 services 49 €

* * *

L'Orangerie

Menu en 5 services 70 €

AU DINER

Le Vert Buisson

Menu en 3 services 49 €

Sauf samedi

* * *

L'Orangerie

Menu en 5 services 70 €

* * *

La ferme d'Ithe

Menu en 7 services 90 €

Le Vert Buisson

Tout changement sera soumis à un supplément

Epinard en gelée, chou kale, olive noire, fromage blanc et ciboulette, poudre de poutargue, tourteau, huile d'olive des baux de Provence et vinaigre de cidre, fleur de sel de Camargue

Chou frisé, laitue celtuce rôtie et pomme de terre, paleron de bœuf français, jus réduit

Textures de chocolat, fruit de la passion et noix de coco

L'Orangerie

Epinard en gelée, chou kale, olive noire, fromage blanc et ciboulette, poudre de poutargue, tourteau, huile d'olive des baux de Provence et vinaigre de cidre, fleur de sel de Camargue

Céleri et escargots de Paimpont, radis noir,
bouillon de volaille aux dernières truffes

Echalote confite, émulsion de lentilles vertes de Neauphle le Vieux,
cacahuètes torrifiées, pollen de fleur, mousse de foie de volaille

Chou frisé, laitue celtuce rôtie et pomme de terre, paleron de bœuf français, jus réduit

Textures de chocolat, fruit de la passion et noix de coco

La ferme d'Ithe

Epinard en gelée, chou kale, olive noire, fromage blanc et ciboulette, poudre de poutargue, tourteau, huile d'olive des baux de Provence et vinaigre de cidre, fleur de sel de Camargue

Céleri et escargots de Paimpont, radis noir,
bouillon de volaille aux dernières truffes

Echalote confite, émulsion de lentilles vertes de Neauphle le Vieux,
cacahuètes torrifiées, pollen de fleur, mousse de foie de volaille

Chou frisé, laitue celtuce rôtie et pomme de terre, paleron de bœuf français, jus réduit

Sélection de fromages affinés par L. Bisot,
Meilleur Ouvrier de France à Rambouillet

Craquant carotte – orange

Textures de chocolat, fruit de la passion et noix de coco