



MENU FUSION 2 Automne Hiver 2018

Amuse bouche du marché

Entrée

Escalope de foie gras poêlée,
coings au caramel de mirin

ou

Carpaccio de cabillaud fumé Maison,
chou chinois au sésame et pomme acidulée

Plat

Poisson blanc du marché piqué à l'ail mariné au miso,
légumes racine en pot au feu de bonite

ou

Noisettes de veau cuites en basse T° sauce umeshu,
grenailles confites à la graisse de canard fumée et espelette

Dessert

Financier au macha, crème légère à la cardamome et trio d'agrumes

ou

Moelleux aux chocolats Caraïbes et Gianduja de Valrhona, fruits secs d'automne

Cuisine à base de produits frais, achetés localement, viande et pêche françaises.

Produits japonais importés.

Service par un Maître d'hôtel inclus

Menu 91 € TTC par personne (82,73€ HT)

(tarif applicable à partir de 12 personnes).

L'Assiette *aux 4 Vents*

20 rue Madeleine Chartier 78300 Poissy - 06 10 77 63 33

lassietteaux4vents@free.fr

www.lassietteaux4vents.fr

www.facebook.com/Lassietteaux4Vents