



MENU FUSION 1 Automne- Hiver 2018

Entrées (1 au choix)

Palette de carottes colorées au « yuzu »,
poudrée de shiso rouge

ou

Soupe nordique au saumon fumé Maison et aneth,
tartine de seigle burre à la fleur de sel fumée

Plat (1 au choix)

Poisson blanc du marché en vapeur d'algues,
brunoise de légumes racine à la bonite séchée

ou

Suprême de pintade en demi-deuil de shiitake,
grenailles confites à la graisse de canard fumée et Espelette

Dessert (1 au choix)

Tartelette de seigle à la poire, crème de sésame blond

ou

Crousti-moelleux aux 2 chocolats
(noir à 70% de Valrhona et praliné)

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

Produits japonais importés.

Service par un maître d'hôtel inclus

Menu 78€ TTC par personne (70,91€ 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