



## MENU FUSION 2 Printemps - Eté 2019

### *Amuse bouche du marché*

#### *Entrée*

Emietté de crabe aux fines herbes et yuzu, avocat, pamplemousse et légumes croquants

ou

Promenade au potager au fil des saisons sur tartelette, sabayon de miso  
(asperges, petits pois, courgettes ....)

#### *Plat*

Bar à la fleur de sel fumée et au citron,  
soba (nouilles de sarrazin japonaises) aux légumes

ou

Tournedos de boeuf cuit en basse T° et son jus caramélisé au soja,  
cœur de sucrine snacké et grenailles confites au thym

#### *Dessert*

Extase de fruits rouges, citron et yuzu  
(pâte sucrée, ganache ivoire, biscuit citron)

ou

Le rocher au sésame et chocolat  
(biscuit sésame, crémeux Dulcey, glaçage noir et praliné maison)

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

Produits japonais importés.

Service par un maitre 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](mailto:lassietteaux4vents@free.fr)

[www.lassietteaux4vents.fr](http://www.lassietteaux4vents.fr)

[www.facebook.com/Lassietteaux4Vents](http://www.facebook.com/Lassietteaux4Vents)