



## MENU FUSION 1 Printemps – Eté 2019

### *Entrées (1 au choix)*

Saumon d'Ecosse en tataki au sésame sur quinoa et légumes croquants

ou

Tatin de tian de légumes et sa fondue de tomates

### *Plat (1 au choix)*

Dos de cabillaud cuit en basse T° en huile de persil,  
crème de haricots blancs et confit d'olives noires et ail au miso

ou

Magret de canard au miso et citron confit,  
grains de sarrasin soufflés et légumes glacés à blanc

### *Dessert (1 au choix)*

Riz au lait de coco moelleux au yuzu confit et fruits rouge

ou

Crousti moelleux aux 2 chocolats noir et praliné

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

Produits japonais importés.

Service par un maitre d'hôtel inclus

**Menu 79€ TTC par personne (71,82€ 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](https://www.facebook.com/Lassietteaux4Vents)