

# Le MENU chez Dionysos

Menu Petit Tonneau (Le Midi): Entrée/Plat ou Plat/Dessert 24,5 €

Menu Grand Tonneau: Entrée/Plat/Dessert 29,5 €

Les Entrées : 9,5 € 

- ❖ Soupe de butternut au romarin, brochette de Féta
- ❖ Œufs cocottes au chou vert croquant, mouillettes à l'effiloché de canard
- ❖ Foie gras mi-cuit, condiment de soja et sésame sup + 4 €
- ❖ Quiche aux escargots et à l'oseille

Les Plats : 19 € 

- ❖ Duo de Saint-Jacques et gambas, beurre blanc au citron vert, risotto au curcuma et citron confit sup+4€
- ❖ Poisson du marché au lait de coco, purée de feuilles de manioc et bananes plantains
- ❖ « Pastilla » de joue de bœuf à la menthe, sauté de légumes racines
- ❖ Pièce du boucher sauce vin rouge à la sauge, écrasé de pomme de terre et chips d'oignons
- ❖ Suggestion du jour

Assiette de fromages affinés : 9,5 €

Les desserts : 9,5 € 

- ❖ Dessert café
- ❖ Cœur coulant au chocolat et cassis (temps d'attente)
- ❖ Soupe de poire, rhubarbe et toast de madeleine au thym
- ❖ Transparence griotte, miel, romarin et crumble de pain d'épices



Logo « Fait Maison » selon le Décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014  
Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Petit rappel: Dans la mythologie grecque, Dionysos est le dieu de la vigne et du vin, des fêtes et du théâtre