

Le MENU chez Dionysos

Menu Petit Tonneau (Le Midi): Entrée/Plat ou Plat/Dessert 22 €

Menu Grand Tonneau: Entrée/Plat/Dessert 28 €

Les Entrées : 9 € 

- ❖ Soupe de maïs et lait de coco aux gésiers de poulet
- ❖ Œufs cocotte à la crème de morille, mouillettes comté et persil
- ❖ Foie gras mi-cuit, chutney de choux-abricots **sup + 3 €**
- ❖ Cocotte de poulpes à la feta, poivrons et tomates

Les Plats : 17 € 

- ❖ Duo de Saint jacques et gambas jus à la pancetta, poêlée de potirons et marrons **sup +3€**
- ❖ « Hamburger chinois » d'effiloché de travers porc au verjus d'oseille, sauté de salsifis et choux chinois
- ❖ Poisson du marché sauce yaourt au Zaatar, « Falafel » de pois chiche et caviar d'aubergines
- ❖ Pièce du boucher sauce shiitaké, écrasé de pommes de terre au persil
- ❖ Suggestion du jour

Assiette de fromages affinés : 9 €

Les desserts : 9 € 

- ❖ Dessert café
- ❖ Cœur coulant au chocolat et ses cassis (temps d'attente)
- ❖ Soupe d'ananas au basilic Thai, baba au miel et poivre de java
- ❖ Poire pochée au café vert, croustillant de fruits secs et chocolat fumé



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