

# Le MENU chez Dionysos

Menu Petit Tonneau (Le Midi): Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25,5 €

Menu Grand Tonneau: Entrée/Plat/Dessert 31,5 €

**Les Entrées : 9,5 €** 

- ❖ Tartelettes croquantes de mousse de foies de volailles à l'Arlicot
- ❖ Œufs cocottes à la crème de paprika fumé, mouillettes aux cornichons
- ❖ Foie gras mi-cuit, marmelade d'endives au miel sup +6€
- ❖ Gyozas aux pois chiches et navets, salade de radis

**Les Plats : 19,5 €** 

- ❖ Duo de Saint-Jacques et gambas, vinaigrette à l'hibiscus, blé concassé aux pleurotes et à la trévisse sup+4€
- ❖ Poisson du marché, risotto aux moules, citrons confits et curcuma
- ❖ Carré de porcelet laqué au vinaigre de tomate, purée de céleri aux graines de cumin
- ❖ Pièce du boucher, crème de persil au raifort, écrasé de pomme de terre
- ❖ Suggestion du jour

**Assiette de fromages affinés : 9,5 €**

**Les desserts : 9,5 €** 

- ❖ Dessert café
- ❖ Cœur coulant au chocolat et cassis (temps d'attente)
- ❖ Mousse de banane-citron, biscuit au thé vert et soupe de framboise à la verveine
- ❖ Le Athènes-Marathon (le Paris-Brest façon Dionysos) miel, amandes et olives



*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*