



LES TROIS DÔMES

Les Entrées

Millefeuille de Crabe et Avocat

Huile Parfumée au Gingembre et Citron Jaune

Chablis « Caractère »

Domaine Moreau Naudet, 2009

Pétales de Coquilles Saint-Jacques

En Vinaigrette d'Agrumes aux Mangues,
Sucrine et Petits Légumes

Chignin-Bergeron « Au Pied des Tours »,

Domaine J.F Quénard, 2010

Quenelle de Brochet

Aux Ecrevisses et Pousses d'Épinard

Saint-Véran « En Avonne »,

Domaine Rijckaert, 2008

Foie Gras de Canard Rôti

En Cocotte Noire, Poire et Raisins Caramélisés
Etuvée de Céleri Branche

Condrieu « la Côte Fournet »

Domaine Dumazet, 2008

Saumon d'Écosse Mi-Fumé Maison

Et Caviar d'Aquitaine, Crème de Chou-fleur et Raifort

Saint-Péray « Les Figuiers »,

Domaine Grippa, 2010

Les Poissons

Coquilles Saint-Jacques

Au Thé Vert Matcha et Parfum de Truffe,
Barigoule d'Artichaut

Alsace Grand Cru « Kessler »,

Domaine Dirler-Cadé, 2008

Saint-Pierre et Rouget Barbet

Aux Pistils de Safran, Pommes Amandine,
Fenouil et Tomates Confites

Vacqueyras Blanc « Galéjade »

Domaine de la Monardière, 2010

Turbot

Aux Coquillages et Combava,
Duo de Quinoa Maraichère

Arbois « Le Clos », Savagnin

Château de Chavanes, 2009

Homard

Aux Ecorces de Citron Confites et Curry Madras,
Linguini Verdi

Santenay 1^{er} Cru « Clos des Tavannes »

Domaine Girardin, 2007

Les Viandes

Pintade Fermière

Aux Truffes Noires,
Cannelloni Verdi

*Savennières, La Roche Aux Moines,
Domaine Aux Moines, 2003*

Filet de Bœuf Angus d’Ecosse

En Miroir de Porto,
Petit Chou Vert au Paleron Français,
Des Gnocchis

*Crozes-Hermitage « Les Galets »
Domaine Des Hauts Chassis, 2010*

Filet de Veau Français

En Réduction de Banyuls,
Raviole de Ricotta et Jeunes Légumes

*Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru « Les fichots »
Domaine Dubreuil Fontaine, 2009*

Carré d’Agneau Français

Au Piment d’Espelette et Basilic,
Artichaut Poivrade, Petit Poivron Rouge

*Vacqueyras « Vieilles Vignes »
Domaine de la Monardière, 2008*

La Sélection de Fromages

“Français”

Servis avec leurs pains favoris

Les Douceurs

Millefeuille à la Vanille

Glace Caramel

*Beaujolais « Labeur d’Octobre »,
Domaine Brun, 2006, (8cl)*

Croquant de Meringue

Aux Amandes Torréfiées,
Crème de Marrons Glacés, Guanaja Coulant
Glace aux Noix

*Vin de Table « Plénitude »
Domaine du Mas Amiel (8cl)*

Crêpes Suzette

Sorbet Orange

*Pacherenc du Vic-Bilh « Les Larmes Célestes »
Château de Bouscassé, 2005*

Cœur Passion

En Guanaja lactée et Macadamia
Sorbet Exotique

Barsac « Cyprès » de Château Climens, 2006

Trois Chocolats

Soufflé Chaud Guanaja,
Crousti-fondant Araguani et Ivoire Lactée,
Sorbet Citron Vert

Rasteau, Domaine de la Soumade, 2006

Variation sur le Citron

Chibouste et Confit d’Agrumes,
Sorbet Orange Sanguine

*Chignin-Bergeron Moelleux « Alexandra »,
Domaine J.F Quénard, 2009 (8cl)*

Mosaïque de Glaces et Sorbets

Glace Caramel, Glace aux Noix

Sorbets : Orange, Orange Sanguine, Citron Vert, Exotique