



LES TROIS DÔMES

Starters

Millefeuille of Crab and Avocado

Olive Oil flavoured with Pink Ginger and Lemon
Chablis « Caractère » Domaine Moreau Naudet, 2009

Scallops Petals

A Citrus Fruit Vinaigrette, with Mango,
Sucrine Salad and Young Vegetables
*Chignin-Bergeron « Au Pied Des Tours »,
Domaine J.F Quénard, 2010*

Pike Quenelle with Crawfish

Spinach Sprouts
*Saint-Véran « En Avonne »
Domaine Rijckaert, 2008*

Roasted Duck Liver

In a Casserole Dish, Caramelized Grape and Pear,
Stewed Celery
*Condrieu « la Côte Fournet »
Domaine Dumazet, 2008*

“Home-Made” Semi-Smoked Salmon

With Caviar d’Aquitaine,
Cauliflower and Horseradish Creamy Sauce
Saint-Péray « Les Figuiers », Domaine Gripa, 2010

Fishes

Scallops

Matcha Green Tea and Black Truffle Aroma
Small Braised Artichokes
*Alsace Grand Cru « Kessler »,
Domaine Dirlor-Cadé, 2008*

John-Dory And Red Mullet

Saffron Pistils, Amandine Potatoes,
Fennel and Preserved Tomatoes
*Vacqueyras Blanc « Galéjade »
Domaine de la Monardière, 2010*

Turbot

With Shells and Combava,
Duet of Quinoa and Vegetables
*Arbois « Le Clos », Savagnin
Château de Chavanes, 2009*

Lobster

With Candied Lemon Zests and Madras Curry
Linguini Verdi
*Santenay 1^{er} Cru « Clos des Tavannes »
Domaine Girardin, 2007*

Meats

“Free Range” Guinea Fowl

With Black Truffles
Cannelloni Verdi, Artichokes
*Savennières, La Roche Aux Moines,
Domaine Aux Moines, 2003*

Scottish Angus Glazed

With Port Wine,
Green Cabbage with French Upper Chuck,
Gnocchis
*Crozes-Hermitage « Les Galets »
Domaine Des Hauts Chassis, 2010*

French Veal Filet

With Banyuls Wine Sauce,
Ricotta Cheese Ravioli and Vegetables
*Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru « Les fichots »
Domaine Dubreuil Fontaine*

French Lamb Loin Chop

With Espelette Chili Pepper and Basil,
Artichoke Barigoule, Small Red Pepper t
*Vacqueyras « Vieilles Vignes »
Domaine de la Monardière, 2008*

Our Assortment of French Cheeses

Served with their favourite Breads

Sweets

Lemon Variation

Chiboust and Candied Citrus Fruits
Blood Orange Sorbet
*Chignin-Bergeron Moelleux « Alexandra »,
Domaine J.F Quénard, 2009 (8cl)*

Crêpes Suzette

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

Crispy Meringue

Toasted Almonds,
Caramelized Chestnut Cream, Smooth Cream Guanara
Walnut Ice Cream
*Vin de Table « Plénitude »
Domaine du Mas Amiel (8cl)*

Traditional Vanilla Millefeuille

Caramel Ice Cream
*Beaujolais « Labeur d'Octobre »,
Domaine Brun, 2006, (8cl)*

Heart Passion Fruit

With Milked Guanaja and Macadamia Nut,
Exotic Sorbet
Barsac « Cyprès » de Château Climens, 2006

Chocolates Trilogy

Warm Soufflé of “Guanaja”,
Crusty-Smooth “Araguani” and Milked Ivory,
Lime Sorbet
Rasteau, Domaine de la Soumade, 2005

“Home Made” Ice Creams and Sorbets

Caramel Ice Cream, Walnut Ice Cream
Sorbets : Orange, Blood Orange, Lime, Exotic