

## Déjeuner

Prix net, taxes et service inclus  
du Mardi au Samedi  
midi uniquement  
**47 €**

*La sélection du Sommelier 20 €  
Composée de deux verres de vin de 12cl*



LES TROIS DÔMES

## Déjeuner Affaires

---

Millefeuille de Crabe et Avocat,  
Huile parfumée au Gingembre Rose et Citron Jaune

Quenelle de Brochet,  
Aux Ecrevisses et Pousses d'Épinard

Foie Gras de Canard Rôti,  
En Cocotte Noire, Poire et Raisins Caramélisés  
Etuvée de Céleri Branche

Saumon d'Écosse Mi-Fumé Maison,  
Crème de Chou-fleur et Raifort

Pétales de Coquilles Saint-Jacques,  
En Vinaigrette d'Agrumes aux Mangues,  
Sucrines et Petits Légumes

---

Filet de Rouget Barbet,  
Aux Pistils de Safran, Pommes Amandine,  
Fenouil et Tomates Confites

Turbot,  
Aux Coquillages et Combava,  
Duo de Quinoa Maraichère

Pintade Fermière,  
Aux Noix, un Cannelloni Verdi

Filet de Bœuf Angus d'Écosse,  
En Miroir de Porto,  
Petit Chou Vert au Paleron Français,  
Des Gnocchis

---

Variation sur le Citron  
Chiboust et Confit d'Agrumes,  
Sorbet Orange Sanguine

Vrai Millefeuille à la Vanille,  
Glace Caramel

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

Mosaïque de Glaces et Sorbets « Maison »