

Déjeuner et Dîner

Prix net, taxes et service inclus
82 €

Suggestion de vins aux verres
38 €



LES TROIS DÔMES

Menu Presqu'Île

Millefeuille de Crabe et Avocat,
Huile parfumée au Gingembre Rose et Citron Jaune
Chablis « Caractère », Domaine Moreau Naudet, 2009

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,
Etuviée 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 Gripa, 2010

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

Coquilles Saint-Jacques,
Au Thé Vert Matcha,
Barigoule d'Artichaut
Alsace Grand Cru « Kessler », Domaine Dirlor-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

Filet de Bœuf Angus d'Écosse,
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

Sélection de Fromages Français,
Servis avec leurs pains favoris

Douceurs