

Luncheon & Dinner
Quoted Prices are in Euros
Including Taxes and Service
82 €

Our Sommelier Wine Selection
38 €



LES TROIS DÔMES

Presqu'Île Menu

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

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

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

Scallops
With Matcha Green Tea,
Small Braised Artichokes
Alsace Grand Cru « Kessler », Domaine Dirler-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

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 1er Cru « Les fichots »
Domaine Dubreuil Fontaine*

French Lamb Loin Chop
With Espelette Chili Pepper and Basil,
Artichoke Barigoule, Small Red Pepper
Vacqueyras « Vieilles Vignes » Domaine de la Monardière, 2008

Our assortment of French Cheeses,
Served with their favourite Breads

Sweets