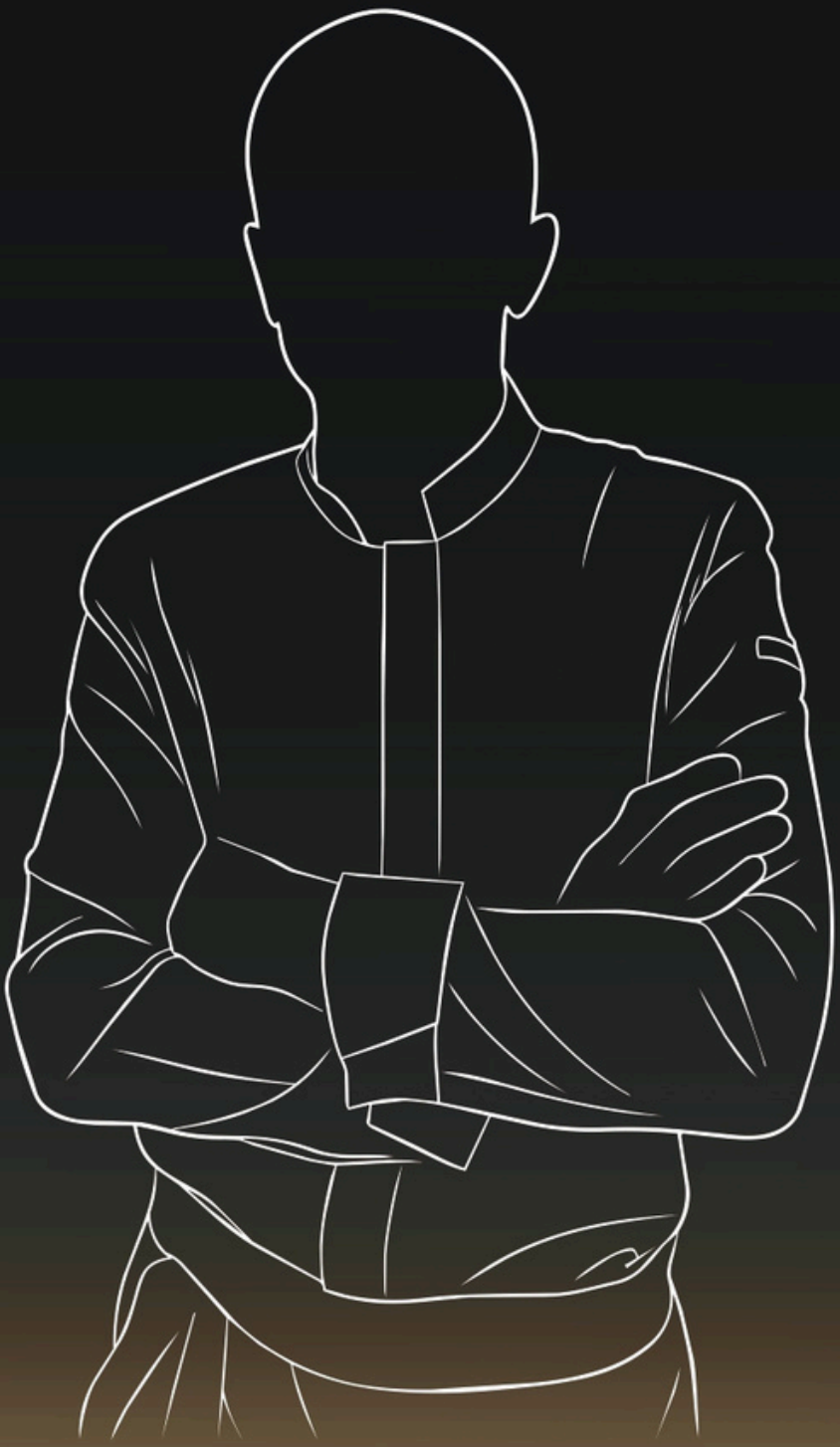
SOFITEL
LYON BELLECOUR



MENU BLANC

Les 3 Dômes

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE...

Les Toques Blanches Lyonnaises

Il y a les plats qu'on connaît par cœur,
ceux qui nous ramènent quelque part.
Une sauce qui mijote, une viande qui prend son temps,
un risotto crémeux, un dessert qui fait durer le plaisir.
Des choses simples, bien faites,
dont on se souvient longtemps après avoir quitté la table.
Aux 3 Dômes, on aime cette cuisine-là.
Une cuisine généreuse et sincère,
l'esprit d'une brasserie chic où l'on vient pour bien manger,
partager un moment et se sentir à sa place.

Cette carte suit les saisons, les produits du moment
et les envies du Chef Jérémy Ravier.
Elle change, se renouvelle, prend des chemins de traverse.
Il y a les suggestions du jour,
les plats réconfortants qu'on retrouve avec bonheur,
et puis le Menu Blanc, une invitation à se laisser guider.
Trois, quatre ou cinq temps, selon l'envie de s'attarder.
Le Chef compose, imagine, assemble et raconte,
au fil de son inspiration
et de ce que la saison lui offre de meilleur.

Ici, rien n'est tout à fait figé.
La cuisine vit, les assiettes évoluent,
et chaque repas est une nouvelle occasion de se faire plaisir.

Faites nous confiance, laissez le temps ralentir.
Pour le reste, on s'occupe de vous.

Menu
DU JOUR

POUR LE DÉJEUNER
DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée & plat ou plat & dessert · 32€

Entrée, plat & dessert · 38€

Menu
ENFANT

Entrée, plat & dessert · 18€

Menu BLANC

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR L'EXPÉRIENCE CULINAIRE IMAGINÉE PAR NOTRE CHEF JÉRÉMY RAVIER.

ENTRÉES ET PLATS SE DÉVOILENT AU RYTHME DE SA CRÉATIVITÉ ET DES SAISONS

Entrée, plat et dessert 55€

Entrée, poisson, viande et dessert 72€

Deux entrées, poisson, viande et dessert 88€*

Assiette de fromages de la maison Janier 17€

Accord mets et vins 3 temps - 30€

Accord mets et vins 4 temps - 40€

Accord mets et vins 5 temps - 50€

*Choix pour l'ensemble des convives.

les AUTHENTIQUES

Noix de St Jacques, risotto truffé 49€

Côte de veau au sautoir, tartelette de champignons des bois 45€

Gnocchis en soupe V.G.Tarienne 30€

Pour tout changement de garniture, un supplément de 7€ vous sera facturé

Sans gluten Végan Végétarien Sans lactose

Prix TTC en euros, service inclus - L'origine des viandes est disponible à l'entrée du restaurant - La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs .
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

les GOURMANDISES

Muffin aux pommes, ganache caramel 16€

Millefeuille vanille, praliné pécan 17€

Tarte citron meringuée destruscturée 16€