

Jérémy Ravier vous présente sa nouvelle carte dans laquelle chaque produit trouve sa juste place.

Membre des Toques Blanches Lyonnaises, notre Chef engagé et bienveillant, recherche à travers ces créations à sublimer les produits en les présentant tel une œuvre élégante et graphique.

Avec douceur et exigence, il transmet à ses équipes et à ses convives le goût du vrai, du bon, et le plaisir d'une cuisine généreuse et sincère, accessible à tous.

Bon voyage gustatif aux 3 Dômes !

Menu **DU JOUR**

POUR LE DÉJEUNER
DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée & plat ou plat & dessert · 32€

Entrée, plat & dessert · 38€

Inspiration **DE SAISON**

MENU SERVI POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER
DU LUNDI AU SAMEDI

Entrée, plat & dessert · 49€

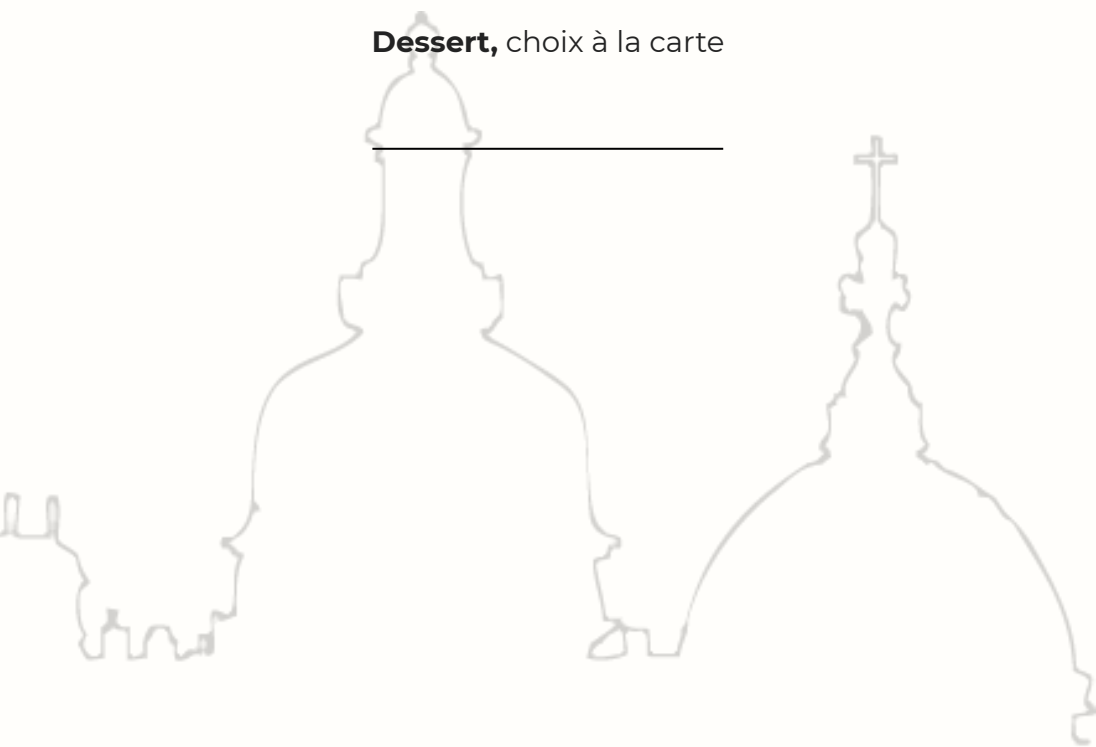
Entrée, 2 plats & dessert · 59€

Oeuf bio, petits pois, menthe

Daurade, courgette, oseille
et/ou

Mignon de cochon, piperade, paccheri

Dessert, choix à la carte



Inspiration **VÉGÉTALE**

MENU SERVI POUR LE DÉJEUNER ET DÎNER
DU LUNDI AU SAMEDI
47€

Artichaut, tofu, riz

Nokedli, asperge, huile de piment Chipotle

Petits pois, sarrasin, lait d'amande

Dessert, choix à la carte

Inspiration **SIGNATURE**

MENU SERVI POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER
DU LUNDI AU SAMEDI

Entrée, plat & dessert · 75€

Entrée, 2 plats & dessert · 88€

Foie gras, carotte, mangue

Sérieole, asperge, pomme ratte
et/ou

Selle d'agneau, aubergine, citron

Dessert, choix à la carte

