

Les Dômes

Bienvenue aux 3 Dômes !

Ici, on partage la cuisine de goût de notre Chef *Jeremy Ravier*





on admire la vue,

et surtout, on passe un bon moment.

Les Trois Dômes - Sofitel Lyon Bellecour - 20, Quai Gailleton - 69002 LYON
www.les-3-domes.com - 04 72 41 20 97 - h0553-FB2@sofitel.com








Ouvert du lundi au samedi, de 12h à 14h et de 19h à 21h30

A partager






- Pâté en croûte de volaille de Bresse, pickles · 16
Maki végétal, vinaigrette Thai · 11   
« Oursin » de pommes Charlotte et gambas Obsibluie · 18 
Les « escargots de M. Pierre » à ma façon · 16

La carte

Entrées

- Compression de foie gras de canard aux abricots secs, condiments à l'huile de pistache · 30
Rouleau de homard Acadien, wok, choux kale, réduction calamansi · 31  
Ravioles ouvertes de stracciatella, poivre de Timut, radis daïkon, tétragone · 14 
Tartare de daurade et langoustine « comme une tomate », blanc manger au citron vert · 26 
Aubergine violette confite et fumée, tomates séchées, pesto basilic · 17   




Plats

- Maigre de Corse à l'unilatérale, pommes fondantes, mijoté de légumes verts · 29
Aiguillette de St-Pierre meunière, gnocchis au fenouil, fumet réduit aux algues · 45
Pain de brochet aux écrevisses, risotto carnaroli aux asperges vertes · 39
Filet mignon de veau, royale de choux romanesco aux morilles, pointes d'asperges · 36
Carré d'agneau de lait au sautoir, frite de panisse, poivrons confits, légumes de printemps · 42
Tournedos de boeuf charolais, cannelloni de foie gras, purée de petits pois · 59  
Patate douce rôtie en robe des champs, épices douces, vinaigrette aux noix de pécan · 24   

Fromages

- Assortiment de fromages de la Mère Richard · 12 
Cervelle de Canut · 8 
Faisselle moulée à la louche · 7 

Desserts

- Le Palet vanille flambé, caramel, praliné chantilly cacahuète, crème glacée vanille Bourbon · 14
Le Baba, meringue croquante, fruits de saison, espuma poivre de Timut · 13
La Forêt Noire, biscuit chocolat, crémeux et sorbet cerise noire · 14
La Cabosse, chocolat et fruits exotiques (à partager) · 22 
Création du jour (pour 2 ou plus) · 38
Fruits du marché · 14  
Glaces et sorbets au choix · 7
Le gourmand : café, thé ou infusion · 12
champagne · 22

La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs · Plats sans gluten  · Plats végétaliens  · Plats sans lactose 

Nos thés et cafés sont certifiés durables.

Prix TTC en euros, service inclus - Origine des viandes : France - Poissons issus de la pêche durable

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Menu Les 3 Dômes

70 : entrée, plat et dessert
82 : entrée, 2 plats et dessert

Compression de foie gras de canard aux abricots secs, condiments à l'huile de pistache

Maigre de Corse à l'unilatérale, pommes fondantes, mijoté de légumes verts

Filet mignon de veau, royale de choux romanesco aux morilles, pointes d'asperges

Choix à la carte (sauf desserts à partager)

Les menus

Menu du jour

Pour le déjeuner du lundi au vendredi

Entrée, plat, dessert · 38
Entrée, plat ou plat, dessert · 30

Les boissons

Cocktails

- Le Rhônein**, Cocktail création · 20
Champagne Monopole, sirop de coquelicot, liqueur Chambord, purée framboise
- Flower mojito**, Cocktail signature · 16,50
Havana 3 ans, citron vert, sucre, sirop de rose, Perrier, Angostura bitter
- Americano** · 15,50
Martini rouge, Campari, eau gazeuse
- Aperol Spritz** · 15,50
Prosecco Riccadonna, Aperol, eau gazeuse
- Hugo Spritz** · 15,50
Prosecco Riccadonna, St Germain, eau gazeuse
- Negroni** · 15,50
Campari, Martini rouge, Gin Roku
- Moscow Mule** · 15,50
Vodka Smirnoff, citron vert, Schweppes Ginger beer
- Spirit Blossom**, Virgin cocktail · 14
Citron vert, Cordial Edelflower, sirop de pêche rôtie Maison, Bitter Crodino

Eaux

- AquaChiara (0 KM, microfiltrée) pétillante · 4
- Evian · 50 cl : 4 · 1L : 5,50
- Badoit · 50 cl : 4 · 1L : 5,50
- Chateldon · 8

Boissons chaudes

- Expresso ou décaféiné · 3
- Café au lait · 3,20
- Double Expresso · 5
- Capuccino · 5,50
- Thé · 4

Digestifs et spiritueux

- Chartreuse verte · 14
- Chartreuse jaune · 12
- Eau de vie poire Colombier · 13
- Bowmore 15 ans · 15
- « Domaine des Hautes Glaces » Single Malt · 19
- « Domaine des Hautes Glaces » Single Rye · 20
- Yamazaki 12 ans · 25

Le Chef *Jeremy Ravier* est heureux de vous présenter les producteurs
et artisans locaux et français qui l'accompagnent au quotidien :

Viandes : Maison Gast
Produits de la mer : Homards Acadiens
Boulangerie : Maison Pozzoli
Fromages : Mère Richard
Herbes aromatiques : La Tige
Fruits et légumes : Fraîcheur qualité

Retrouvez-nous : @sofitellyon



A bientôt !

Les Dômes