

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 canard des Dombes, foie gras, oignons grelots · 14
Croque-Monsieur, pain de mie de campagne, jambon truffé, béchamel, Comté 6 mois d'affinage, truffe fraîche · 19
Tzatziki à la betterave rouge, Skyr, vinaigre de framboise, toasts · 9 
Rillettes de tourteau, vinaigre calamansi, pain croustille · 24





Entrées

- Tartare de daurade et langoustines**, comme une tomate · 26  
Œuf de poule Bio 64°C, velouté de butternut, truffe, lait d'avoine · 17 
Saumon de notre fumoir, pomme granny, grenade, oyster leaves · 19  
Foie gras de canard, confit de coing au gingembre, crêpe de sarrasin · 28
Velouté de châtaignes, noix concassées, salpicon de potimarron · 11  




Plats

- Filet de bœuf charolais**, foie gras, parmentier champignons des bois, miroir de Porto · 56
Filet de canette, barigoule d'artichauts poivrade · 32
Tataki de veau, marinade thai, blettes : côtes au sésame, feuilles en pesto · 38 
Minestrone de homard acadien, légumes parfumés à l'estragon, petites pâtes · 49
Pain de brochet, écrevisses, risotto de petit épeautre · 32
Noix de Saint-Jacques, écrasé de topinambours, chips de shitaké · 38
Céleri rave rôti entier, purée de céleri, éclats de noisettes torréfiées · 26   
Pâtes artisanales du moment · 22

Fromages

- Assortiment de fromages** de la Mère Richard · 12 
Nougat de Brie aux fruits de saison · 9 
Cervelle de Canut · 8 
Faisselle moulée à la louche · 7 

Desserts

- Tarte Tatin**, pomme, caramel au beurre salé, sorbet cidre · 12
Crèmeux Guanaja, mousse au chocolat au lait, ganache chocolat blanc, biscuit chocolat · 13
Palet noix de coco, fruits frais, sorbet exotique · 12
Cabosse 100 % chocolat (à partager) · 18
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 · 18



L'Offre De-Light by Sofitel est un programme minceur, axé sur le bien-être proposant un choix de mets créatifs, une cuisine légère, limitée en matières grasses et produits sucrés.

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

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.

La carte

Menu Les 3 Dômes

60 : entrée, plat et dessert
72 : entrée, 2 plats et dessert

Foie gras de canard, confit de coing au gingembre, crêpe de sarrasin

Noix de Saint-Jacques, écrasé de topinambours, chips de shitaké

Filet de canette, barigoule d'artichauts poivrade

Dessert au choix (hors cabosse et masterpieces)



Menu du jour

Pour le déjeuner du lundi au vendredi

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

Les menus

Les boissons

Cocktails

Le Rhônein, *Cocktail création* · 16,50
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, Aperol, eau gazeuse

Hugo Spritz · 15,50
Prosecco, St Germain, eau gazeuse

Negroni · 15,50
Campari, Martini rouge, gin Roku

Moscow Mule · 15,50
Vodka, citron vert, ginger beer

Spirit Blossom, *Virgin cocktail* · 14
Citron vert, Cordial Edelflower, sirop 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 · 2,70
Café au lait · 3
Double Expresso · 5
Capuccino · 5,50
Thé · 4

Digestifs et spiritueux

Sgroppino *Belvedere, glace sorbet citron, Prosecco* · 20
Chartreuse verte · 14
Chartreuse jaune · 12
Eau de vie poire Colombier · 13
Single Rye · 20
« Domaine des Hautes Glaces » Single Malt · 19
« Oban » 14 ans · 15
Rye « Bullet » · 7,50

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
Produits bio : Fadi Prestige
Fruits et légumes : Fraîcheur qualité

Retrouvez-nous : @sofitellyon



A bientôt !

Les Dômes