

Les 3 Dômes

Retrouvez-nous : @sofitellyon



A bientôt !







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 3 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 Obsiblue · 18 
Les « escargots de M. Pierre » à ma façon · 16

Entrées

- Rafraichi de rouget barbet au jus de roche, aioli douce, saladine de pois mange-tout · 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

- Ravioles de langoustines, petite ratatouille, bouillon de carcasses à la verveine · 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
Magret de canard aux myrtilles, galette de maïs, légumes nouveaux · 34
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
L'Abricot, biscuit huile d'olive, abricot en texture, glace pain grillé · 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 

Prix TTC en euros, service inclus - Origine des viandes : UE & Royaume-Uni
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La carte

Menu Les 3 Dômes

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

Rafraichi de rouget barbet au jus de roche, aioli douce, saladine de pois mange-tout

Ravioles de langoustines, petite ratatouille, bouillon de carcasses à la verveine

Magret de canard aux myrtilles, galette de maïs, légumes nouveaux

Choix à la carte (sauf desserts à partager)

Menu du jour

Pour le déjeuner du lundi au vendredi

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

Menu enfant

17

Plat, dessert

Les boissons

Cocktails

- Le Rhônein, Cocktail création 10cl · 20
Champagne Monopole, sirop de coquelicot, liqueur Chambord, purée framboise
Flower mojito, Cocktail signature 10cl · 16,50
Havana 3 ans, citron vert, sucre, sirop de rose, Perrier, Angostura bitter
Americano 9cl · 15,50
Martini rouge, Campari, eau gazeuse
Aperol Spritz 12cl · 15,50
Prosecco Riccadonna, Aperol, eau gazeuse
Hugo Spritz 12cl · 15,50
Prosecco Riccadonna, St Germain, eau gazeuse
Negroni 9cl · 15,50
Campari, Martini rouge, Gin Roku
Moscow Mule 12cl · 15,50
Vodka Smirnoff, citron vert, Schweppes Ginger beer
Spirit Blossom, Virgin cocktail 12cl · 14
Citron vert, Cordial Edelflower, sirop de pêche rôtie Maison, Bitter Crodino

Eaux

- AquaChiara (0 KM, microfiltrée) pétillante · 4
Evian · 75 cl : 4 · 1L : 5,50
Badoit · 75 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 4cl · 14
Chartreuse jaune 4cl · 12
Eau de vie poire Colombier 4cl · 13
Bowmore 15 ans 4cl · 15
« Domaine des Hautes Glaces » Single Malt 4cl · 19
« Domaine des Hautes Glaces » Single Rye 4cl · 20
Yamazaki 12 ans 4cl · 25

Les menus