

# Les boissons

## Champagnes

*Coupe*

Pommery Brut · 21,5

Pommery Rosé · 26

*Bouteille*

Pommery Brut · 130

Gosset, Grand Réserve · 150

Gosset Blanc de Blanc · 220

## Digestifs et spiritueux

Chartreuse verte 4cl · 18

Chartreuse jaune 4cl · 12

Eau de vie poire Colombier 4cl · 13

Bowmore 15 ans 4cl · 15

Cognac Hennessy XO 4cl · 39

Rhum Zacapa XO 4cl · 32

Yamazaki 12 ans 4cl · 25

## Eaux

AquaChiara (0 KM, microfiltrée) pétillante 75 cl · 4

Vittel 50 cl : 4 · 1L : 5,50

Perrier fines bulles 50 cl : 4 · 1L : 5,50

Eau de Sail, plate ou gazeuse 80 cl : 12,50

Chateldon · 8

## Boissons chaudes

Expresso ou décaféiné · 3

Café au lait · 3,20

Double Expresso · 5

Capuccino · 5,50

Thé · 4

# Les 3 Dômes

Bienvenue aux 3 Dômes !

Ici on déguste une cuisine créative et généreuse élaborée par notre chef

*Jeremy Ravier*

membre des Toques Blanches Lyonnaises.

On admire la vue à couper le souffle

Et surtout on profite de beaux moments de partage.

Retrouvez-nous : @sofitellyon



A bientôt !

Les 3 Dômes







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


## À partager

- Accras de cabillaud au piment d'Espelette, rougail · 16  
Gozas végétariens, citronnelle, chou kale · 17  
Nems de gambas tigrées, sauce thaï · 21

## Entrées

- Compression de foie gras de canard, Transparence d'abricots secs, madeleine pistache · 29  
Tartare de bar et langoustine « rouge comme une tomate », Blanc manger au citron vert · 32   
Mi-cuit de thon, vierge au wasabi, Infusion d'hibiscus · 26    
Cannelloni de légumes croquants, Pickles, gel de tomate verte · 18   


## Inspiration Mer

- Bar de ligne à la plancha, Fenouils confits, syphon, jus de roche · 32   
Sole meunière au beurre d'écrevisse, Risotto à la truffe d'été · 69  
Demi homard flambé à la vodka, Raviole, ragout de légumes suspendus, sauce ocre · 58

## Inspiration Terre

- Filet de veau au sautoir, Pressé de pommes de terre rattes aux morilles, asperges vertes · 46  
Pigeon en deux cuissons, Les flans cuits sur le coffre, Les cuisses confites, Laitue braisée à la française · 42  
Selle d'agneau rôtie, Panoufle servie comme un navarin, légumes nouveaux · 34


## Suggestion Végétale

- Cœur d'artichaut farci, Coulis d'ail noir, chips de poivrades · 24   

## Fromages

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

## Desserts

- Le Choco Tonka, Pâte sucrée cacao, mousse tonka, crémeux Vanuatu et sorbet Ogo · 15  
Le Dôme, Confit de pamplemousse caramélisé, biscuit, espuma et sorbet coco · 15  
Le Vacherin, Sorbet et sphères aux fruits de saison, meringue croquante et chantilly mascarpone · 14  
Le Soufflé, Selon l'inspiration du Chef (à partager) · 22  
Création du jour (pour 2 ou plus) · 38  
Fruits de saison · 14   
Glaces et sorbets maison au choix · 7  
Le gourmand : café, thé ou infusion · 12

 Sans gluten  Végétalien  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.

# La carte

## Menu Les 3 Dômes

- Entrée, plat & dessert · 72  
Entrée, 2 plats & dessert · 84

### Entrée

Compression de foie gras de canard,  
Transparence d'abricots secs, madeleine pistache

### Plats

Bar de ligne à la plancha,  
Fenouils confits, syphon, jus de roche

Filet de veau au sautoir,  
Pressé de pommes de terre rattes aux morilles, asperges vertes

### Dessert

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 · 32

## Menu enfant

Entrée, plat & dessert · 17

Petite salade de saison,  
Vinaigrette et croûtons  
ou  
Saumon de notre fumoir,  
Crème citronnée,  
pain de mie croustillant

Steak haché de bœuf charolais  
ou  
Dos de cabillaud confit  
ou  
Pâtes du moment

Accompagnements :  
Frites ou légumes du moment

Mousse au chocolat  
ou  
Panna cotta  
ou  
Glaces et  
sorbets maison

# Les menus