

Les boissons

Champagnes

Coupe

Pommery Apanage Brut · 25
Pommery Apanage Rosé · 36

Bouteille

Pommery Apanage Brut · 155
Pommery Apanage Rosé · 220
Pommery Apanage Blanc de Blancs · 210

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.

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

Retrouvez-nous : @sofitellyon








A bientôt !

Les 3 Dômes


À partager

Accras de cabillaud au piment d'Espelette, rougail · 16
Gyozas 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

Maigre de Corse 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, fleurs de chou romanesco · 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 
Faiselle moulée à la louche · 7 

Desserts

Le Choco Tonka, Pâte sucrée cacao, mousse tonka, crèmeux Vanuatu et sorbet Oqo · 15
Les fruits rouges, Compotée de fruits rouges, mousseline poivre, espuma Oabika et crème glacée cheesecake · 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

Maigre de Corse à la plancha,
Fenouils confits, syphon, jus de roche

Filet de veau au sautoir,

Pressé de pommes de terre rattes aux morilles, fleurs de chou romanesco

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