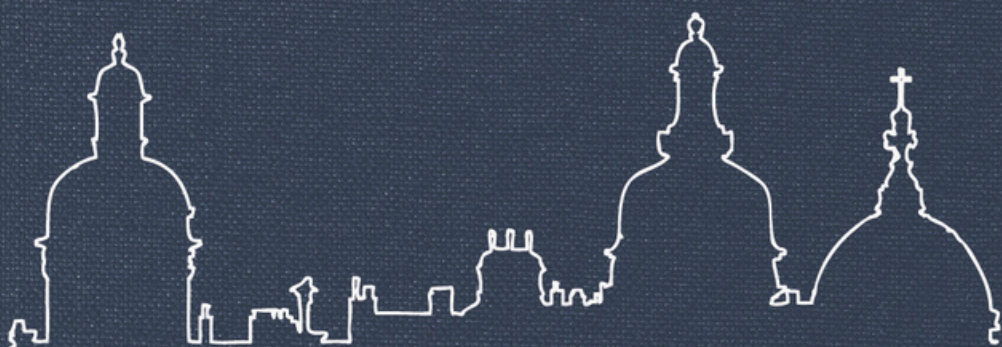


Les Dômes



Jérémy Ravier vous présente sa carte d'automne dans laquelle chaque produit trouve sa juste place.

Membre des Toques Blanches Lyonnaises, notre Chef engagé et bienveillant, recherche à travers ces créations à sublimer les produits en les présentant tel une œuvre élégante et graphique.

Avec douceur et exigence, il transmet à ses équipes et à ses convives le goût du vrai, du bon, et le plaisir d'une cuisine généreuse et sincère, accessible à tous.

Bon voyage gustatif aux 3 Dômes !

Menu **DU JOUR**

POUR LE DÉJEUNER
DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée & plat ou plat & dessert · 32€

Entrée, plat & dessert · 38€

Inspiration **DE SAISON**

MENU SERVI POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER
DU LUNDI AU SAMEDI

Entrée, plat & dessert · 49€

Entrée, 2 plats & dessert · 59€

Bar, citron, fenouil

Brochet, écrevisse, broccolini

et/ou

Canard, carotte, orange

Dessert, choix à la carte



Inspiration **VÉGÉTALE**

MENU SERVI POUR LE DÉJEUNER ET DÎNER
DU LUNDI AU SAMEDI
47€

Betterave, lait de coco, yuzu

Focaccia, légumes, roquette

Dims sums, courge spaghetti

Dessert, choix à la carte

Inspiration **SIGNATURE**

MENU SERVI POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER
DU LUNDI AU SAMEDI

Entrée, plat & dessert · 75€

Entrée, 2 plats & dessert · 88€

Foie gras, raisin, Gamay

Rouget-barbet, artichaut poivrade
et/ou

Veau, légumes nouveaux

Dessert, choix à la carte



La CARTE

ENTRÉES

- Foie gras**, raisin, Gamay · 26€ 
- Œuf bio**, courge spaghetti, truffe · 18€   
- Thon**, radis, pomme granny, daikon, wasabi · 29€   
- Bar**, citron, fenouil · 22€ 
- Betterave**, lait de coco, yuzu · 16€     

POISSONS

- Rouget-barbet**, artichaut poivrade · 42€ 
- Brochet**, écrevisse, broccolini · 36€
- Sole**, topinambour, cresson · 55€

VIANDES

- Veau**, légumes nouveaux · 36€ 
- Canard**, carotte, orange · 34€ 
- Caille**, gnocchis, morilles · 42€ 

VÉGÉTAL

- Dims sums**, courge spaghetti · 24€    
- Focaccia**, légumes, roquette · 22€    

FROMAGES

Assortiment de fromages de la Mère Richard · 12€ 

Cervelle de canut · 8€  

Faisselle moulée à la louche · 7€  

DESSERTS

Poire, sésame, yuzu · 18€

Chocolat, praliné, maïs · 18€

Chou, vanille, caramel · 16€

Fruits de saison · 14€   

Glaces et sorbets maison au choix · 7€

Le gourmand, café, thé ou infusion · 12€

Menu ENFANT

Entrée, plat & dessert · 18€

 Sans gluten  Végan  Végétarien  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.

