

Réveillon du Nouvel An

Hûîtres en gelée d'aquavit,
Salpicon de pommes vertes au raifort
*Oysters with akvavit jelly,
Green apple and horseradish salpicon*

Compression de foie gras de canard au cassis,
Artichauts de Macau
*Duck foie gras and blackcurrent,
Macau artichokes*

Aiguillette de Saint-Pierre au beurre d'algues,
Ganache de patates douces aux châtaignes
*St Peter's fish aiguillettes and seaweed butter,
Sweet potato and chestnut ganache*

Noisette de chevreuil aux baies,
Spetzle, poire pochée aux épices douces
*Venison noisette with berries,
Spetzle, poached pear with sweet spices*

Brillat-Savarin truffé,
Fruits secs, bouquet de jeunes pousses
*Truffled Brillat-Savarin,
Dried fruits, baby salad leaves*

Pré-dessert

Agrumes en texture,
Cylindre mousseux, crème glacée à la fève de Tonka
*Citrus in different textures,
Foamy tube, Tonka ice cream*

Les Dômes

Menu du samedi 31 décembre 2022

150 € par personne - Boissons non incluses

Les Trois Dômes - Sofitel Lyon Bellecour - 20, Quai Gailleton - 69002 LYON

Informations et réservations : 04 72 41 20 41 - H0553-fb4@sofitel.com