

# Menu Homard

Jeudi 23 novembre au dîner

120€

Jérémy Ravier, Chef du restaurant Les 3 Dômes, a le plaisir de décliner un homard de 600 grammes pour chaque convive afin de vous proposer ce menu dégustation d'exception.  
*Jérémy Ravier, Chef of the restaurant Les 3 Dômes, is very pleased to offer a variety of preparations of a 600 gramm lobster per guest to create this exceptional gourmet menu.*

## Première pince - First claw

Toute en transparence parfumée, saladine de salicorne  
*First claw in flavored jelly, samphire salad*

## Seconde pince - Second claw

Raviole ouverte, pomelos, mayonnaise coraillée  
*Open ravioli, grapefruit, coral mayonnaise*

## Les coudes - The elbows

Minestrone au lait de coco, curry, gingembre  
*Minestrone with coconut milk, curry, ginger*

## Rafraîchissement - Refreshing break

Sorbet cardinale à la cardamome, Aquavit  
*Cardinale sorbet with cardamom, Aquavit*

## Le corps - The body

Timbale gratinée, châtaignes mijotées, estragon  
*Timbale au gratin, stewed chestnuts, tarragon*

## Pré dessert - Pre-dessert

Mont-blanc poire et marrons  
*Pear and chestnut Mont Blanc*

## Dessert - Dessert

Déclinaison d'agrumes, crémeux citron, fine gelée et sorbet  
*Citrus in different ways, lemon cream, thin jelly, sorbet*

Les 3 Dômes

