

Les 3 Dômes

Bienvenue aux 3 Dômes !

Ici, on partage la cuisine de goût de notre Chef *Jeremy Ravier*
on admire la vue,
et surtout, on passe un bon moment.

Retrouvez-nous : @sofitellyon



A bientôt !



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

- Pâté en croûte de gibier et foie gras, pickles · 17
- Gambas Obsiblu en kadaïf, mayonnaise wasabi · 21
- Cromesquis d'escargots à la livèche, gel d'oseille · 16
- Caviar Calvisius 10 gr., blinis, crème d'Isigny · 39

La carte

Entrées

- Tartare de langoustine et daurade « comme une tomate », blanc manger au citron vert · 30 ✘
- Tarte fine de truite fumée, agrumes, topinambours, pointe de caviar · 28
- Saladine de coquillages, condiments et espuma betterave · 22 ✘
- Foie gras de canard, kumquats confits, sarrasin · 29
- Rouleaux de printemps d'hiver, parfum d'Asie · 17 ✓ ✘ ☒

Plats

- Noix de Saint-Jacques caramélisées, barigoule d'artichauts aux amandes · 38
- Turbot gratiné en viennoise, déclinaison autour du poireau · 32
- Pain de brochet aux écrevisses, risotto truffé · 42
- Côte de veau au sautoir, royale de champignons des bois · 48
- Volaille de Bresse en deux cuissons, butternut à l'huile de noisette · 36
- Faux-filet Angus, petits choux farcis à la joue de bœuf · 38
- Potimarron confit aux châtaignes, trompettes, shiitaké · 24 ✓ ✘ ☒

Fromages

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

Desserts

- La noisette, tuile croquante, mousse légère, espuma noisette, glace pralinée · 15
- La poire, rôtie au caramel et cardamome, ganache chocolat noir, sorbet cacao · 15
- L'agrume, en texture, sablé breton, sorbet herbacé · 14
- La Cabosse, chocolat, banane, cacahuète (à partager) · 22
- Création du jour (pour 2 ou plus) · 38
- Fruits du marché · 14 ✓ ✘
- Glaces et sorbets au choix · 7
- Le gourmand : café, thé ou infusion · 12
- champagne · 22

✘ 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.

Menu Les 3 Dômes

- 70 : entrée, plat & dessert
- 82 : entrée, 2 plats & dessert

Foie gras de canard, kumquats confits, sarrasin

Noix de Saint Jacques caramélisées, barigoule d'artichauts aux amandes

Faux-filet Angus, petits choux farcis à la joue de bœuf

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 · 30

Menu enfant

Plat & dessert · 17

Les menus

Les boissons

Cocktails

- Le Rhônein, Cocktail création 10cl · 20
Champagne Monopole, sirop de coquelicot, liqueur Chambord, purée framboise
- Flower mojito, Cocktail signature 10cl · 16,50
Havana 3 ans, citron vert, sucre, sirop de rose, Perrier, Angostura bitter
- Americano 9cl · 15,50
Martini rouge, Campari, eau gazeuse
- Aperol Spritz 12cl · 15,50
Prosecco Riccadonna, Aperol, eau gazeuse
- Hugo Spritz 12cl · 15,50
Prosecco Riccadonna, St Germain, eau gazeuse
- Negroni 9cl · 15,50
Campari, Martini rouge, Gin Roku
- Lady Melody, Virgin cocktail 12cl · 14
Sirop de pandan maison, jus de citron vert, purée d'ananas, menthe fraîche, Crodino

Eaux

- AquaChiara (0 KM, microfiltrée) pétillante · 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

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