



— RESTAURANT —

LES DÔMES

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

MEDITERRANEAN CUISINE

Notre équipe est ravie de vous accueillir
Our team is delighted to welcome you

ENTRÉES STARTERS

Mille-feuille d'aubergines confites

10€

Fromage chèvre frais au basilic, sauce vierge, pignons torréfiés et roquette.
Des aubergines lentement confites superposées en mille-feuille, relevées par la fraîcheur d'un chèvre au basilic, la gourmandise des pignons torréfiés et une sauce vierge parfumée.

Candied Eggplant Mille-feuille

Fresh goat cheese with basil, sauce vierge, toasted pine nuts, and arugula.
Slowly candied eggplant layered into a mille-feuille, enhanced by the freshness of basil-infused goat cheese, the rich flavor of toasted pine nuts, and a fragrant sauce vierge.

Melon charentais en rosace et chiffonnade de jambon d'Auvergne IGP

9€

Céleri branche acidulé.

La douceur et la fraîcheur du melon charentais associées aux saveurs délicates du jambon d'Auvergne, relevées par une salade croquante de céleri branche légèrement acidulée.

Charentais melon arranged in a rosette and thinly sliced Auvergne IGP ham Tart celery stalks.

The sweetness and freshness of Charentais melon paired with the delicate flavors of Auvergne ham, enhanced by a crisp, slightly tart celery stalk salad.

Pois chiches façon tzatziki, truite fumée “Fumage des Volcans”

10€

Concombre croquant, oignon rouge mariné et menthe fraîche.

Une entrée fraîche et légère qui mêle la finesse de la truite fumée, la gourmandise des pois chiches et les saveurs rafraîchissantes d'un tzatziki revisité.

Chickpeas tzatziki-style, “Fumage des Volcans” smoked trout

Crisp cucumber, marinated red onion, and fresh mint.

A fresh and light appetizer combining the subtlety of smoked trout, the rich flavor of chickpeas, and the refreshing notes of a reimagined tzatziki.

PLATS

MAIN COURSES

Grand raviolo aux artichauts

18€

Crèmeux d'artichaut au Cantal entre-deux, champignons poêlés, jus de barigoule au persil.

La douceur de l'artichaut et du parmesan rencontre les notes boisées des champignons dans un bouillon parfumé à la marjolaine, pour une assiette élégante et généreuse.

Large Artichoke Ravioli

Creamy artichoke purée with “entre-deux” Cantal cheese, sautéed mushrooms, and parsley-infused barigoule sauce.

The mild flavors of artichoke and Parmesan blend with the earthy notes of the mushrooms in a marjoram-scented broth, creating an elegant and hearty dish.

Ombre chevalier de l'Isère poché à l'huile d'olive

27€

Bouलगour façon risotto, courgettes croquantes et tomates séchées.

Un poisson délicat et fondant accompagné d'orge perlé crémeux, relevé par la fraîcheur des courgettes, l'intensité des tomates séchées.

Isère Arctic char poached in olive oil

Risotto-style bulgur, crisp zucchini, and sun-dried tomatoes.

A delicate, melt-in-your-mouth fish served with creamy pearl barley, enhanced by the freshness of the zucchini and the intensity of the sun-dried tomatoes.

Suprême de poulet fermier d'Auvergne rôti, parfumé au citron confit

22€

Blé dur façon couscous vert, épices douces et abricots secs.

Une volaille fermière rôtie jusqu'à obtenir une chair tendre et juteuse, parfumée au citron confit, servie avec du blé dur aux accents méditerranéens mêlant coriandre fraîche, épices douces et abricots secs.

Roasted free-range chicken breast from Auvergne, flavored with candied lemon

Durum wheat prepared like green couscous, with mild spices and dried apricots.

A free-range chicken roasted until the meat is tender and juicy, flavored with candied lemon, served with durum wheat featuring Mediterranean flavors—a blend of fresh cilantro, mild spices, and dried apricots.

FROMAGE CHEESE

Assiette de fromages régionaux

10€

Regional Cheese Platter

DESSERTS

Parfait glacé au café et cacao amer

9€

Émulsion de cacao amer, crumble aux amandes.

La douceur d'un parfait glacé au café associée à l'intensité du cacao et au croquant d'un crumble aux fruits secs.

Coffee and Bitter Cocoa Ice Cream Parfait

Bitter cocoa emulsion, almond crumble.

The smoothness of a coffee ice cream parfait paired with the intensity of cocoa and the crunch of a dried fruit crumble.

Pastilla croustillante à l'abricot

10€

Miel, pistache, coulis d'abricot et glace pistache.

Une pastilla croustillante garnie d'abricots fondants, sublimée par le miel, la pistache et un coulis d'abricot gourmand.

Crispy Apricot Pastilla

Honey, pistachio, apricot coulis, and pistachio ice cream.

A crispy pastilla filled with melt-in-your-mouth apricots, enhanced by honey, pistachios, and a rich apricot coulis.

Pêches blanches pochées à la verveine

9€

Yaourt de brebis parfumé à la liqueur de verveine Velay, sorbet au citron vert.

Des pêches blanches pochées dans un sirop parfumé à la verveine, accompagnées d'une panna cotta de yaourt de brebis délicatement parfumée à la liqueur de verveine et d'un sorbet au citron vert apportant fraîcheur, équilibre et vivacité à l'ensemble.

White Peaches Poached in Verbena

Sheep's milk yogurt flavored with Velay verbena liqueur, lime sorbet.

White peaches poached in a verbena-infused syrup, served with a sheep's milk yogurt panna cotta delicately flavored with verbena liqueur and a lime sorbet that adds freshness, balance, and vibrancy to the dish.

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 29€

APPETIZER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT: €29

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 37€

APPETIZER + MAIN COURSE + DESSERT: €37

MENU ENFANT - 13€

Pour plus d'informations, adressez-vous à nos serveurs.

CHILDREN'S MENU - €13

For further information, please ask our waiting staff.



— RESTAURANT —

LES DÔMES

Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000 € venant de personnes résidant habituellement en France. Nous ne prenons pas de devise étrangère.

The Monetary and Financial Code prohibits cash payments exceeding €1,000 from individuals who are habitual residents of France. We do not accept foreign currency.