



— RESTAURANT —

# LES DÔMES

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

*MEDITERRANEAN CUISINE*

## Horaires d'ouverture

Du lundi au jeudi 12h-13h30 et 19h-20h30

Du vendredi au dimanche 12h-13h30 et 19h-21h

Notre équipe est ravie de vous accueillir

*Our team is delighted to welcome you*

# MENU DU JOUR

## DAILY MENU

PLAT : 19,50€

*MAIN COURSE: €19,50*

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 26€

*APPETIZER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT: €26*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 32€

*APPETIZER + MAIN COURSE + DESSERT: €32*

MENU ENFANT (jusqu'à 10ans) - 13€

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

*CHILDREN'S MENU (ages 10 and under) - €13*

*For further information, please ask our waiting staff.*

Prix nets, service inclus.  
*Net prices, service included.*

## ENTRÉES STARTERS

### **Burrata et douceur de butternut**

**13€**

Compotée de butternut et de pommes à la moutarde, pesto de noix et de persil.

*La douceur de la burrata et de la courge, relevée par la moutarde et les notes de noix.*

### **Burrata and creamy butternut squash**

Butternut squash and apple compote with mustard, walnut and parsley pesto.

*The creaminess of the burrata and squash, enhanced by mustard and hints of walnut.*

### **Tarte fine aux champignons de Paris cuits et crus**

**10€**

Copeaux de cantal AOP affiné quatre mois et salade de jeunes pousses.

*Une tarte croustillante, un jeu de textures autour du champignon et les notes fruitées du cantal.*

### **Thin-crust tart with cooked and raw button mushrooms**

Shavings of four-month-aged AOP Cantal cheese and a salad of baby greens.

*A crispy tart, a play of textures centered on the mushrooms, and the fruity notes of the Cantal.*

### **Cœur d'iceberg à la fourme d'Ambert**

**10€**

Vinaigrette à la Fourme d'Ambert, jambon d'Auvergne, chips de pain et pickles d'oignons fumés.

*Le croquant de l'iceberg rencontre le caractère du bleu et la vivacité des pickles.*

### **Iceberg lettuce heart with Fourme d'Ambert**

Fourme d'Ambert vinaigrette, Auvergne ham, bread chips, and smoked onion pickles.

*The crunch of the iceberg lettuce meets the bold character of the blue cheese and the zesty freshness of the pickles.*

# PLATS

## MAIN COURSES

### **Risotto au potimarron et aux châtaignes**

**18€**

Riz Arborio, parmesan et beurre de sauge.

*Un risotto onctueux aux saveurs d'automne, délicatement parfumé à la sauge.*

### **Potimarron and chestnut risotto**

Arborio rice, Parmesan, and sage butter.

*A creamy risotto with autumn flavors, delicately scented with sage.*

### **Filet de bœuf poêlé**

**29€**

Chou-fleur rôti, pomme Darphin et beurre de Montpellier.

*La tendreté du filet, une galette de pommes de terre croustillante et un beurre aux herbes.*

### **Pan-seared beef tenderloin**

Roasted cauliflower, Darphin potatoes, and Montpellier butter.

*Tender filet, a crispy potato pancake, and herb butter.*

### **Saumon cuit à l'unilatéral**

**22€**

Polenta crémeuse, brocoli et gremolata.

*Un saumon délicatement cuit, accompagné d'une polenta fondante et d'une touche de fraîcheur.*

### **Pan-seared salmon**

Creamy polenta, broccoli, and gremolata.

*Delicately cooked salmon, served with melt-in-your-mouth polenta and a touch of freshness.*

### **Suprême de pintade rôti**

**24€**

Raviole ouverte aux cèpes et pousses d'épinards.

*Une volaille rôtie, accompagnée d'une raviole généreuse aux parfums de sous-bois.*

### **Roasted guinea fowl breast**

Open ravioli with porcini mushrooms and baby spinach.

*Roasted poultry, served with a generous ravioli infused with the aromas of the forest floor.*

# FROMAGE CHEESE

## **Assiette de fromages régionaux**

**10€**

Sélection de fromages d'Auvergne.

*Les saveurs de notre terroir réunies dans une assiette de fromages régionaux.*

## **Regional Cheese Platter**

*A selection of cheeses from Auvergne.*

*The flavors of our region brought together on a regional cheese platter.*

Prix nets, service inclus.  
*Net prices, service included.*

# DESSERTS

## **Petit épeautre façon riz au lait**

**10€**

Compotée de pommes et caramel au beurre salé.

*Un dessert crémeux au léger croquant de céréale, adouci par la pomme et un caramel gourmand.*

## **Einkorn wheat rice pudding**

*Apple compote and salted butter caramel.*

*A creamy dessert with a slight crunch from the grain, sweetened by apple and a rich caramel.*

## **Tiramisu au café**

**9€**

Crème au mascarpone, biscuits imbibés de café et cacao.

*L'onctuosité du mascarpone et la profondeur du café, sous un voile de cacao.*

## **Coffee tiramisu**

*Mascarpone cream, coffee-soaked cookies, and cocoa.*

*The creaminess of the mascarpone and the depth of the coffee, topped with a dusting of cocoa.*

## **Fondant intense au cacao**

**10€**

Compotée de poires et émulsion à la fève tonka.

*L'intensité du cacao s'accorde à la douceur de la poire et aux notes délicates de la tonka.*

## **Intense cocoa fondant**

*Pear compote and tonka bean emulsion.*

*The intensity of the cocoa harmonizes with the sweetness of the pear and the delicate notes of tonka.*

# Liste des allergènes

| Plats                 | Céréales/gluten | Crustacés | Œufs | Mollusques | Poisson | Arachide | Soja | Lactose | Fruits à coques | Céleri | Moutarde | Sésame | Lupin | Sulfites |
|-----------------------|-----------------|-----------|------|------------|---------|----------|------|---------|-----------------|--------|----------|--------|-------|----------|
| ENTRÉES               |                 |           |      |            |         |          |      |         |                 |        |          |        |       |          |
| Burrata               |                 |           |      |            |         |          |      | +       | +               |        | +        |        |       |          |
| Tarte aux champignons | +               |           |      |            |         |          |      | +       |                 |        |          |        |       |          |
| Cœur d'iceberg        | +               |           | +    |            |         |          |      | +       |                 |        | +        |        |       |          |
| PLATS                 |                 |           |      |            |         |          |      |         |                 |        |          |        |       |          |
| Risotto               |                 |           |      |            |         |          |      | +       |                 | +      |          |        |       |          |
| Filet de bœuf         |                 |           |      |            | +       |          |      | +       |                 | +      |          |        |       |          |
| Saumon                |                 |           |      |            | +       |          |      | +       |                 | +      |          |        |       |          |
| Pintade               | +               |           | +    |            |         |          |      | +       |                 | +      |          |        |       |          |
| DESSERTS              |                 |           |      |            |         |          |      |         |                 |        |          |        |       |          |
| Sélection de fromages |                 |           |      |            |         |          |      | +       |                 |        |          |        |       |          |
| Petit épeautre        | +               |           |      |            |         |          |      | +       |                 |        |          |        |       |          |
| Tiramisu              |                 |           |      |            |         |          |      | +       |                 |        |          |        |       |          |
| Fondant au cacao      |                 |           |      |            |         |          |      |         |                 |        |          |        |       |          |

Malgré nos procédures pour la mise en œuvre des règles HACCP, nous sommes amenés à utiliser ces allergènes dans nos préparations quotidiennes, des traces éventuelles peuvent subsister.

Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000 € effectués par des 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.*