S O F I T E L





Le Sofitel Lyon Bellecour repense l'expérience culinaire de son restaurant emblématique Les 3 Dômes

À partir du jeudi 25 septembre, le Sofitel Lyon Bellecour invite les Lyonnais et les visiteurs de passage à vivre une nouvelle expérience culinaire. Depuis son 8° étage, le restaurant emblématique Les 3 Dômes offre une vue panoramique sur le Rhône et les toits de la ville, tandis que le Chef Jérémy Ravier y propose des menus repensés, alliant accessibilité et raffinement, parfaitement adaptés au rythme effervescent de la vie citadine.



Trois menus signatures pour toutes les envies

Jusqu'à présent, le restaurant Les 3 Dômes ne proposait qu'un seul menu gastronomique à 75€. Toujours d'actualité, ce menu emblématique, reflet de l'ADN culinaire des 3 Dômes, est retravaillé et renommé **Inspiration signature**. Il est composé d'une entrée avec foie gras, raisins et Gamay, suivi d'un rouget barbet accompagné d'artichauts poivrade et d'un veau avec des légumes nouveaux.

Dès le 25 septembre, deux nouveaux menus viendront également enrichir la carte : Inspiration de saison (49€), un menu gourmand mettant en avant les produits frais du moment avec, en entrée, un bar au citron et fenouil suivi au choix, d'un brochet, écrevisse et brocolinis ou d'un canard à la carotte et à l'orange et Inspiration végétale (47€), une interprétation délicate et créative de la cuisine végétarienne avec des betteraves au lait de coco et yuzu, une focaccia légumes et roquette ainsi qu'un dim sum courge spaghetti.

Une formule déjeuner alliant plaisir et efficacité

Pour les déjeuners d'affaires ou les pauses gourmandes entre amis, le Chef Jérémy Ravier propose une formule déjeuner à partir de 32€ (entrée + plat ou plat + dessert). Servi rapidement, ce menu permet de profiter d'un moment savoureux sans compromettre son emploi du temps.

Atout pratique : Le restaurant dispose d'un parking sur place, facilitant l'accès au cœur de la Presqu'île lyonnaise.

Les 3 Dômes, une adresse emblématique de Lyon

Les 3 Dômes, véritable institution lyonnaise, célèbre depuis toujours la gastronomie locale et le terroir. Aux commandes des cuisines, le Chef Jérémy Ravier, membre des Toques Blanches Lyonnaises, fait preuve d'une créativité généreuse et d'une rigueur exemplaire. Formé auprès de Pierre Orsi, il a reçu de nombreuses distinctions, dont la 3° place du Trophée Masse en 2008, la 4° place du Prix Taittinger en 2009, et le titre de vice-champion du monde de Pâté en Croûte en 2014. Il a également participé au concours des Meilleurs Ouvriers de France en 2018. Sa cuisine reflète son attachement à Lyon, son goût pour la saisonnalité et son désir de créer des rencontres gourmandes mémorables.







Informations pratiques

Sofitel Lyon Bellecour – Restaurant Les 3 Dômes 20, quai Gailleton, 69002, LYON, France +33 4/72412020

À propos du Sofitel Lyon Bellecour

Idéalement situé au cœur de la capitale gastronomique, le Sofitel Lyon Bellecour incarne l'art de vivre à la française. Avec ses chambres élégantes, ses espaces dédiés au bien-être, ses 2 bars offrant des expériences de dégustation uniques et son restaurant gastronomique panoramique, il accueille voyageurs et lyonnais en quête d'excellence.