

Vendredi 9 Décembre 2022

当レストランのコンポジション

Plateau du DÔME	165
1 Tourteau, 8 Gambas Bio, 6 Gillardeau N2, 6 Belons 1, 6 Perles de l'Impératrice N2, 4 Praires, Bulots, crevettes grises.	
Le Marine	90
1/2 Tourteau, 4 Gambas Bio, 3 Gillardeau N2, 3 Perles de l'Impératrice N2, 3 Belon N1, Bulots, crevettes grises.	
Plateau découverte	45
Huîtres de nos régions 2 Belon n°1, 2 spéciales Etoile de Carnac n°3 2 Perles de l'Impératrice n°2, 2 Fine de claire n°2	

貝と甲殻類

Belle praire Atlantique (les 6)	25,2
Pêche à pied	
Tourteau	23
Araignée	19,5
Portion de bulots	11,5

牡蠣屋のお勧め

la Super Spéciale Ostra régal N°1	6
Famille Boutrais (la pièce)	
L'Etoile de Carnac N°3 (les6)	33
Huître spéciale d'exception	

マガキ

Papillon Spéciale N°5 (les 6)	24
Gillardeau	
Spéciale N°3 (les 6)	29,7
Gillardeau	
Spéciale N°2 (les 6)	33
Gillardeau	
Fine de claire N°3 (les6)	24
Maison Guintini	
Fine de claire N°2 (les6)	27,3
Maison Guintini	

ヒラガキ

	28,8
カンカルのオーガニック ヒラガキNo.1 (6個)	
Parcs Saint- Kerber	
Plates de Cancales n°000 (les 6)	42
Parc Saint-Kerber	

グラスワイン

白	14cl
Palette 2019	15,5
Château Simone	
Chablis 1er cru "la forest" 2014	25
v.Dauvissat	
Vouvray sec "le Mont" 2017	14
Domaine HUET	
Mâcon Village Empreinte	9,5
Paul-André Brosselette & fils	
赤	14cl
Fleurie 2018	9
Clos De La Roilette	
Alsace D'Ottrott tradition 2017	11
Jean-Charles & Stéphane Vonville	
H-B Haut-Bailly 2019	14
Pessac Léognan	
Château Brown 2017	19
Pessac Léognan	

口ゼ

Minuty "Prestige" 2021	10
-------------------------------	----

前菜

本マグロのゴマ包み焼きミキュイ bouillon de Dashi au Yuzu	28
西南地方の鴨フォアグラ オトルション マルメロのコンポテ	35
Chair de Tourteau, tartare d'avocat	42
Demi Homard Bleu à la plancha, petite salade, rémoulade de légume	41
Carpaccio de Saint-Jacques au caviar osciètre	38

本日入荷の魚

Émincé de lotte à la crème de Tandoori et champignons	38
Filet de Bar de ligne rôti, à la crème de champignon des bois	34
Filet de Daurade Royale de ligne, haricots verts sauce vierge	38
Coquilles Saint-Jacques, crème de champignons des bois épinard	42
Belle Sole Meunière tradition	68
Homard Bleu rôti entier flambé au cognac	82

肉屋のお勧め

Noisettes d'agneau "EL XAÏ" persillade, fricassée de légumes de saison	39
---	----

Menu de la Saint - Valentin 98€

本マグロのゴマ包み焼きミキュイ
bouillon de Dashi au Yuzu

ou

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar osciètre

又は

Foie gras de Canard du Sud-Ouest au torchon,
柚子クリーム

Filet de Bar de ligne rôti,
à la crème de champignon des bois

又は

Demi Homard Bleu rôti, risotto aux truffes
sauce crustacée

ou

Noisettes d'agneau aux petits légumes de saison

Millefeuille " Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille

又は

Délice chocolat blanc aux framboises

コーヒー、アラビカ



デザート

ラム酒とバニラの香りのミルフィーユ "ナポレオン"	17
Rafraîchi de fruits frais exotique sorbet coco	17
Tarte au chocolat tiède, caramel et passion	17

アイスクリーム&シャーベット

ベルティヨンのアイスクリームとシャーベット ボール2個 ブルボンバニラ、ブラックチョコレート、モカ、塩バターキャラメル、ピスタチオ、 パッションフルーツ、ラズベリー、マンゴー、ココナッツ、カシス、ライム、青リンゴ、	15
シャーベットの盛り合わせ	16
Sorbet Cacao extra-bitter	16
フジタ、ピスタチオアイスクリームとアマレット	18
青リンゴシャーベット、カルバドス	18
コロネル、ライムシャーベットとウォッカ	18
マロングラッセのアイスクリーム	16
マロングラッセアイスクリーム、コニャック エリック ドゥ ロスチャイルド 風	19,5
コーヒー、アラビカ	4
お茶	5,5
ハーブティー	6
グリーンティー	6,1

LE BISTROT DU DÔME

1, rue Delambre - 75014 Paris
01 43 35 32 00

LA BOULANGERIE DU DÔME

5, rue Delambre - 75014 Paris
01 43 35 41 54

LA POISSONNERIE DU DÔME

4, rue Delambre - 75014 Paris
01 43 35 23 95



Restaurant de poissons & fruits de mer

LE DÔME
MONTPARNASSE