

## RESTAURANT LE N3

### Nos Menus

#### Menu Dégustation

Menu servi tous les jours au diner et le samedi et dimanche au déjeuner

Entrée froide, Entrée chaude, Plat, Fromage, Dessert	75€
Entrée froide, Entrée chaude, Poisson, Viande, Fromage, Dessert	95€



#### Menu Saveurs

Menu servi tous les jours au diner et le samedi et dimanche au déjeuner

Entrée, Plat et Dessert	48€
-------------------------	-----



#### Menu du Marché

Menu servi au déjeuner du lundi au jeudi

Entrée, Plat ou Plat, Dessert	29€
Entrée, Plat et Dessert	36€



#### Bouillabaisse d'Eau Douce

Menu servi le vendredi midi

Entrée, Plat et Café Gourmand	38€
-------------------------------	-----

## À la carte

### Entrées

Œuf mollet « Florentine », crémeux d'épinards, crème fumée au foin, mouillette briochée à la tomme.  
Florentine-style poached egg, creamy spinach, smoked hay cream, tomme cheese brioche.  
12€

Tacos de pois chiches, veau de la Talaudière mariné, houmous de carottes, graines de moutarde.  
Chickpea tacos, marinated Talaudière veal, carrot hummus, mustard seeds.  
14€

Pot-au-feu végétal de céleri, navet et poire, bouillon corsé à l'huile de céleri.  
Vegetable stew of celery, turnip and pear, strong broth with celery oil.  
12€

Truite du Moulin de Piat nacrée, poireaux, huile de noix, champignons, livèche, consommé vinaigré.  
Trout from Moulin de Piat pearly, leeks confit, walnut oil, mushrooms, vinegared broth.  
18€



### Plats

Noix de Saint-Jacques façon « Suzette », navets et radis laqués au safran, petites pousses.  
"Suzette" style scallops, turnips and radishes glazed with saffron, small sprouts.  
26€

Conchiglioni farcis au ris de veau et homard, bisque de homard, shiitaké, émulsion de champignons.  
Conchiglioni stuffed with sweetbreads and lobster, lobster head bisque, shiitake, mushroom emulsion.  
36€

Filet de bœuf « Aubrac », sabayon aux noix, endives braisées au miel, carmine vinaigrée, jus corsé.  
"Aubrac" beef fillet, walnut sabayon, endive braised in honey, vinegared carmine, strong juice.  
35€

Pigeon aux baies de goji, cuisse confite, fleurs de bleuet, betteraves rouges, jus au miso.  
Pigeon with goji berries, candied wing, bleuet flowers, red beets, miso pigeon juice.  
30€

Endives rôties aux baies de genévrier, crumble aux noix, dattes séchées, herbes fraîches et carmine.  
Roasted endive with juniper berries, walnut crumble, dried dates, fresh herbs and carmine.  
20€

Boissons non comprises

Prix nets, service inclus / Net prices, VAT & service included

## Fromages

Sélection de fromages affinés.

Chef's cheeses selection.

14€



## Desserts

**Le Mon Chéri**

Griottes à l'alcool, crémeux griotte et chocolat.

Morello cherries with alcohol, creamy morello cherry and chocolate.

12€

**La Noisette et l'Orange**

Compotée d'orange, crémeux noisette, croustillant praliné et gelée orange paprika.

Orange compote, hazelnut cream, crunchy praline and orange paprika jelly.

14€

**Le Mille-feuille**

Baguettes feuilletées caramélisées, crème à la vanille Bourbon.

Caramelized puff baguettes, bourbon vanilla cream.

12€

**Le Chocolat-Café**

Sablé au cacao, crémeux café, mousse chocolat, compotée d'endives, coulis pimenté au chocolat.

Shortbread with cocoa, coffee cream, chocolate mousse, endive compote, spicy chocolate coulis.

15€

## Nos fournisseurs locaux et d'exception

Nous tenons à mettre à l'honneur les femmes et les hommes qui nous permettent chaque jour de travailler avec des produits locaux et d'exception.

Chocolat	Valrhona, à Mercuriol (26)
Pain	Le Fournil Bio - Pomme De Mie, à Vichy (03)
Légumes bio	Denis AUBERGER, La Ferme Modèle, à Bellerive-sur-Allier (03)
Légumes bio	Sébastien FAYOT, Les jardins de lumière, à Arfeuilles (03)
Fraises	Pascal GAGNOL, Les fraises de Châteldon (63)
Viandes d'Auvergne	Coserga, à Creuzier-le-Neuf (03)
Canard & Foie Gras	Le Domaine de Limagne, à Chappes (63)
Micro-Pousses & Aromates	Chris KILNER, Radix, à Saint-Jean-en-Val (63)
Champignons	Arnaud GERARD, Les Champignons de Vernusse (03)
Huiles	Huilerie de Lapalisse (03)
Truites	Laurent BOURGEOIS, Pisciculture du Moulin Piat, à Ferrières-sur-Sichon (03)