

Restaurant le N3



Apéritifs

Champagnes

	15 cl	75 cl	
Lancelot Pienne « Instant Présent », Blanc de Blancs, Brut Chardonnay	23€	105€	12.5%
Deutz, Brut Rosé Chardonnay, Pinot Noir	26€	135€	12%

Long Drinks

Sweet Jamaic – 17cl Blackwell, Schweppes, Vichy Célestins, Sirop de patate douce		16€	
Passion des Iles - 18cl Passion, Havana 3 ans, Citron, Sirop citronnelle		16€	
Winter Tequilla – 16cl Tequila, Cointreau, Cranberry, Citron vert, Sirop de romarin		18€	
Pine Sage - 16cl Gin à la sauge, Citron, Ananas		18€	
Mango Loco – 21cl Mangue, Vodka, Yuzu, Eau pétillante, Sirop de piment		18€	
Twisted Mimosa – 18cl Clin d'oeil, Orange, Sirop café/fenouil		18€	
Cappuccino Martini Spiced – 16cl Café, Vodka, Kahlua, Mousse de lait, Sirop épices		18€	

Short Drinks

O'ver-nia - 9cl Mezcal, Verte de Clermont, Citron vert, Sirop de sucre de canne, baie de Timur		14€	
French Manathan - 12cl Bulleit rye, Quintini Rouge, Bénédictine, Bitter Peychaud		16€	

Gins

		4 cl	
Citadelle « Jardin d'été »		10€	41,5%
Drumshanbo Gunpowder		16€	43%
Ki No Bi Kyoto Dry Gin		20€	45.7%

Bières Pressions

	25 cl	50 cl	
Bière Arcandière Bio	6€	11€	6%
Boom Shiva IPA, Brasserie des Sagnes	6,50€	12€	5%

Bières en bouteille

		33 cl	
L'Auvergnat Pale Ale BIO		9€	6%
Sulfurik Blonde Bio		9€	6.5%
Sulfurik Blanche Bio		9€	5.5%
Sulfurik Ambré Bio		9€	7.5%

Nos vins peuvent contenir des sulfites.

Prix nets, service inclus

L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération.

Février 2025

Apéritifs sans Alcool

Vins pétillants sans Alcool

	37,5 cl	75 cl
French Bloom Blanc - 0%	40€	70€
French Bloom Rosé - 0%	45€	80€

Cocktails sans alcool

Cranberry Spiced - 16cl Cranberry, Seedlip Garden, Sirop Epices		13€
Apply - 16cl Pomme, BITTR, Sirop Vanille/Citronnelle		14€
Passion Chill - 21cl Passion, BITTR, Sirop Piment		13€
Agrum'Flower - 18cl Pamplemousse, Sirop d'Hibiscus, Schweppes, Mandarine		12€

Boissons fraîches

Ginger Ale - 20cl		7€
Ginger Beer - 20cl		7€
Limonade Pastille Vichy - 33cl		7€
Jus de fruits - 33cl Pomme, Poire, Pêche, Framboise, Abricot, Fraise, Myrtille, Passion, Mangue, Ananas		9€
Infusion Gingembre Citron vert - 25cl		9€
Infusion Framboise Menthe - 25cl		9€

Bières sans alcool

Bière Blonde N°0 - 33cl		9€
Petit Béret 0,0% IPA ambré - 33cl		9€

Eaux

Evian - 50cl		5€
San Pellegrino - 50cl		5€
Thonon - 75cl		7€
Vichy Célestins - 75cl		7€
Evian - 100cl		7€
San Pellegrino - 100cl		8€
Châteldon - 75cl		8€

Menu Saveurs

Entrée, Plat, Dessert

48€

Entrées

Entrée du jour.

ou

Œuf mollet pané façon " Meurette" en chapelure de pain et jambon cru d'Auvergne,
Carpaccio de champignons et son crémeux, duo d'oignons, sauce vin rouge.

● *Domaine Les Terres D'ocre « Gamay », VDF, 2022* 10€ 15cl 12%



Plats

Plat du jour

ou

Steak de chou-fleur bio aux épices, taboulé de choux colorés et son crémeux, condiment à
base de pruneaux, croûte de pain, tempura de choux de Bruxelles et son sabayon.

● *Domaine Grosbot-Barbara « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2022* 13€ 15cl 14.5%



Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par notre Chef.

(+14€ pour le menu)

● *Domaine La Tour Vieille « Mémoire d'Automnes », VDF* 9€ 10cl 13.5%



Desserts

Dessert du jour

ou

Le Mille-feuille praliné

Arlette au chocolat, crémeux praliné et gavotte chocolat.

● *Domaine Cauhapé « Symphonie de Novembre », Jurançon, AOP, 2021* 15€ 15cl 13.5%

Menu Célestins

Entrée, Plat, Fromage, Dessert

75€

Entrées

Truite d'Auvergne nacrée, kebab de chou laqué au soja de la maison du Koji, confit de chou et gel de poire, chou kale, bouillon thaï.

● *Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier », Val de Loire, IGP, 2022* 10€ 15cl 13%

OU

Gyoza de queue de bœuf du Cantal et foie gras, légumes anciens et son bouillon légèrement vinaigré.

● *Domaine Grosbot-Barbara « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2022* 13€ 15cl 14.5%



Plats

Magret de canard du Domaine de Limagne dans son écosystème, crémeux de maïs et condiments à l'huile de colza grillé, mélasse de graines, sucrose grillée aux gésiers, jus de canard et chlorophylle d'herbes.

● *Domaine Montirius « La Muse Papille », Côtes-du-Rhône, AOP, 2021* 9€ 15cl 14%

OU

Noix de Saint-Jacques juste snackées dans l'esprit d'une Vichysoise, poireaux de nos maraîchers confits, pomme de terre brûlée et son émulsion herbacée, salicorne.

● *Domaine Les Rois Mages, Rully, AOP, 2022* 18€ 15cl 12.5%



Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par notre Chef.

● *Domaine La Tour Vieille « Mémoire d'Automnes », VDF* 9€ 10cl 13.5%



Desserts

L'Exotique

Gelée citron-orange, mousse ananas-coco, coulis mangue-passion, biscuit amande.

● *Domaine Grosbot-Barbara « C-H de Lobkowicz », Saint-Pourçain, AOP, 2022* 11€ 15cl 13%

OU

La Forêt Noire revisitée

Pâte sucrée au gruë, mousse chocolat, gelée griotte, biscuit pistache, gavotte chocolat.

● *Porto, Burmester « Sotto Voce »* 10€ 6cl 19.5%

Boissons non comprises - Nos vins peuvent contenir des sulfites.

Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération.

Février 2025

Menu Dégustation

Deux Entrées, Poisson, Viande, Fromage, Prédessert et Dessert

120€

Balade au fil des inspirations du chef en sept étapes

Servi pour l'ensemble des convives d'une table

—

Commande avant 21h00



Notre engagement

Nous avons fait le choix de proposer des cartes courtes composées de produits saisonniers. Cette démarche permet à nos équipes de privilégier les circuits courts en gage de qualité et fraîcheur.

Notre entreprise s'engage dans une démarche éco-responsable afin de réduire nos déchets et avoir une approche plus respectueuse de l'environnement.

La carte est élaborée par notre Chef de cuisine Jacky Bresson et notre Chef pâtissier Sébastien Bonnamour.

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 Mercurol (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)
Légumes de saison	Les jardins de Limagne, Grelet et autres producteurs locaux (63)
Viandes d'Auvergne	Coserga, à Creuzier-le-Neuf (03)
Canard & Foie Gras	Le Domaine de Limagne, à Chappes (63)
Poisson	Auvergne marée, en direct des criées de l'Atlantique, à Gannat (03) (Pêche durable et aquaculture responsable)
Champignons	Extracèpes, à Saint-Alyre-d'Arlanc (63)
Pleurote et shiitake	La ferme Kinoko, BIO, écolabellisée, à Viscomtat (63)
Huiles	Huilerie de Lapalisse (03)
Truites	Pisciculture du Moulin Piat, à Ferrières-sur-Sichon (03)
Lentilles	Lentille verte des volcans, Earl ARNAUD, à Ménétrol (63)
Miso et soja	Eri IKEJI, La maison du Koji, à Blanzat (63)
Micro-Pousses & Fleurs	Chris KILNER, Radix, à Saint-Jean-en-Val (63) Il était une graine, à Mauges sur Loire (49) La Tige, ferme écologique, à La Mulatière (69)

L'ensemble des plats de la carte répondent à l'appellation « Fait Maison »



Toutes nos viandes sont d'origines françaises



À la Carte

Entrées

Entrée du jour

16€

Œuf mollet pané façon " Meurette" en chapelure de pain et jambon cru d'Auvergne, Carpaccio de champignons et son crémeux, duo d'oignons, sauce vin rouge.

16€

● *Domaine Les Terres D'ocre « Gamay », VDF, 2022* 10€ 15cl 12%

Truite d'Auvergne nacrée, kebab de chou laqué au soja de la maison du Koji, confit de choux et gel de poire, chou kale, bouillon thaï.

19€

● *Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier », Val de Loire, IGP, 2022* 10€ 15cl 13%

Gyoza de queue de bœuf du Cantal et foie gras, légumes anciens et son bouillon légèrement vinaigré.

20€

● *Domaine Grosbot-Barbara « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2022* 13€ 15cl 14.5%

Vol au vent de boudin blanc, ris de veau et joue de lotte crémé, pleurotes jaunes, bisque de crabes verts.

25€

● *Domaine Les Rois Mages, Rully, AOP, 2022* 18€ 15cl 12.5%



Plats

Plat du jour

29€

Steak de chou-fleur bio aux épices, taboulé de choux colorés et son crémeux, condiment à base de pruneaux, croûte de pain, tempura de choux de Bruxelles et son sabayon.

25€

● *Domaine Grosbot-Barbara « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2022* 13€ 15cl 14.5%

Magret de canard du Domaine de Limagne dans son écosystème, crémeux de maïs et condiments à l'huile de colza grillé, mélasse de graines, sucrose grillée aux gésiers, jus de canard et chlorophylle d'herbes.

30€

● *Domaine Montirius « La Muse Papille », Côtes-du-Rhône, AOP, 2021* 9€ 15cl 14%

Noix de Saint-Jacques juste snackées dans l'esprit d'une Vichyssoise, poireaux de nos maraîchers confits, pomme de terre brûlée et son émulsion herbacée, salicorne.

32€

● *Domaine Les Rois Mages, Rully, AOP, 2022* 18€ 15cl 12.5%

Filet de bœuf Aubrac et sa saucisse de bœuf fumée au foin autour du navet, condiment ail noir, pétales d'oignons caramélisées, jus corsé.

34€

● *Domaine Clos Puy Arnaud, Castillon Côtes-de-Bordeaux, AOP, 2017* 17,5€ 15cl 13.5%

Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par notre Chef

14€

● *Domaine La Tour Vieille « Mémoire d'Automnes », VDF* 9€ 10cl 13.5%



Desserts

Dessert du jour

13€

L'Exotique

Gelée citron-orange, mousse ananas-coco, coulis mangue-passion, biscuit amande.

14€

● *Domaine Grosbot-Barbara « C-H de Lobkowicz », Saint-Pourçain, AOP, 2022* 11€ 15cl 13%

Le Mille-feuille praliné

Arlette au chocolat, crémeux praliné et gavotte chocolat.

14€

● *Domaine Cauhapé « Symphonie de Novembre », Jurançon, AOP, 2021* 15€ 15cl 13.5%

La Forêt noire revisitée

Pâte sucrée au grué, mousse chocolat, gelée griotte, biscuit pistache, gavotte chocolat.

15€

● *Porto, Burmester « Sotto Voce »* 10€ 6cl 19.5%

Liste des allergènes présents dans la carte

Plats	Mollusques	Céréales/gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Lupin	Sulfites
Entrées														
Truite							+		+			+		
Vol au vent		+	+		+			+						
Gyoza		+							+					
Œuf Mollet		+		+				+						+
Plats														
Magret de canard		+		+					+			+		
Filet de bœuf								+						
St-Jacques	+							+						
Steak de chou-fleur BIO		+		+			+	+				+		
Desserts														
Exotique		+		+				+	+					
Mille-feuille		+		+				+	+					
Forêt Noire		+		+				+	+					
Présence de l'allergène +							Pouvant contenir des traces de l'allergène ⊙							

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

La Carte des Vins

Champagnes à la coupe

15cl

Lancelot Pienne « Instant Présent », Blanc de Blancs, Brut Chardonnay Fruits blancs, aubépine, fleur d'amandier	23€	12.5%
Deutz, Brut Rosé Pinot Noir, Chardonnay Framboise, fraise, grenade, groseille, savoureux	26€	12%

Vins au verre

15cl

Vins Moelleux

Domaine Cauhapé « Symphonie de Novembre », Jurançon, AOP, 2021 Petit Manseng Notes grillées et toastées, d'agrumes, de fruits jaunes et d'épices	15€	13.5%
--	-----	-------

Vins Rosés

Domaine Les Terres D'ocre « Instan T », Saint-Pourçain, AOP, 2023 Pinot Noir, Gamay Friand, fruité, gourmand	7€	13%
Domaine Montirius « La Muse Papilles », Côtes-du-Rhône, AOP, 2022 Cinsault, Grenache Frais, fruité, léger	9€	13%

Vins Rouges

Domaine Montirius « La Muse Papille », Côtes-du-Rhône, AOP, 2021 Grenache, Syrah Fruits rouges, finale assez longue	9€	14%
Domaine Les Terres D'ocre « Gamay », VDF, 2022 Gamay Bouche souple aux notes d'arômes d'épices et de fruits noirs	10€	12%
Domaine Grosbot-Barbara « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2022 Pinot Noir, Gamay Fruits noirs bien mûrs, gourmand et généreux	13€	14.5%
Domaine Clos Puy Arnaud, Castillon Côtes-de-Bordeaux, AOP, 2017 Merlot, Cabernet Franc Tanins soyeux, notes de cassis, cerise, torréfaction, réglisse, épices	17,5€	13.5%

Vins Blancs

Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier », Val de Loire, IGP, 2022 Tressallier Floral, poire, pomme granny, minéral	10€	13%
Domaine Grosbot-Barbara « C-H de Lobkowicz », Saint-Pourçain, AOP, 2022 Chardonnay, Tressallier Notes beurrées, toastées, arômes de fruits blancs	11€	13%
Domaine Les Rois Mages, Rully, AOP, 2022 Chardonnay Fruité, tendre et élégant, fleurs blanches, amandes grillées, brioche	18€	12.5%

Vins Blancs oxydatifs

10cl

Domaine La Tour Vieille « Mémoire d'Automnes », VDF Grenache blanc, Grenache gris Noix fraîche, zeste citronné, souple	9€	12.5%
--	----	-------

Boissons non comprises - Nos vins peuvent contenir des sulfites.

Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération.

Février 2025

Notre sélection de bouteilles de vin

Champagnes Blancs

75cl

Lancelot Pienne « Instant Présent », Blanc de Blancs, Brut Chardonnay	105€ 12.5%
Louis Roederer « Collection 244 », Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	125€ 12.5%
Frederic Savart « L'Ouverture », Premier Cru, Extra Brut Pinot Noir	135€ 12.5%
Louis Roederer « Vintage 2015 », Brut Pinot Noir, Chardonnay	165€ 12.5%
De Venoge « Cuvée des Princes », Blanc de Blancs, Brut Chardonnay	180€ 12%
Deutz « Blanc de Blancs », Brut, 2017 Chardonnay	200€ 12%
Amour de Deutz, Brut, 2011 Chardonnay	420€ 12%
Dom Pérignon, Brut, 2012 Pinot Noir, Chardonnay	600€ 12.5%
Krug « Grande Cuvée, 169 ^{ème} Édition », Brut Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier	680€ 12.5%

Champagnes Rosés

75cl

Deutz, Brut Rosé Pinot Noir, Chardonnay,	135€ 12%
Moët et Chandon « Grand Vintage Rosé », Extra Brut, 2013 Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	180€ 12.5%
Taittinger « Comtes de Champagne », Brut Rosé, 2004 Chardonnay, Pinot Noir	360€ 12%

Vins Moelleux

75cl

Domaine Cauhapé « Symphonie de Novembre », Jurançon, AOP, 2021 Petit Manseng	70€ 13.5%
Château Rieussec « 1 ^{er} Grand Cru classé », Sauternes, AOP, 2006 Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	160€ 13.5%

Vins Doux Naturel

50cl

Maison Chapoutier « Terra Vinya », Banyuls (Rouge), AOP, 1995 (50cl) Grenache	88€ 17.5%
--	-----------

Vins Rosés

75cl

Domaine Les Terres D'ocre « Instan T », Saint-Pourçain, AOP, 2023 Gamay, Pinot Noir	30€ 13.5%
Domaine Montirius « La Muse Papilles », Côtes-du-Rhône, AOP, 2022 Cinsault, Grenache	45€ 13%

Vins Blancs

75cl

Auvergne

Domaine Grosbot-Barbara « C-H de Lobkowicz », Saint-Pourçain, AOP, 2022 Chardonnay, Tressallier	48€	13%
Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier », Val de Loire, IGP, 2022 Tressallier	49€	12%
Domaine Des Bérioles « Intrépide », Val de Loire, IGP, 2021 Chardonnay	63€	13%
Domaine Les Terres D'ocre « Champ Carré », VDF, 2020 Chardonnay, Tressallier	90€	13%

Vallée de la Loire

Domaine Matthieu Mabillot, Reuilly, AOP, 2021 Sauvignon Blanc	45€	12.5%
Domaine Wilfrid Rousse « Le Jardin des Dames », Chinon, AOP, 2022 Chenin	49€	13%
Domaine Wilfrid Rousse « Les Pieds Rôtis », Chinon, AOP, 2022 Chenin	49€	12.5%
Domaine Le Pas Saint Martin « Jurassique », Saumur, AOP, 2020 Chenin	65€	14%
Château de Fosse Sèche « Arcane », Saumur, AOP, 2018 Chenin	82€	14%

Bourgogne

Domaine Christophe & Fils, Chablis, AOP, 2022 Chardonnay	60€	13%
Domaine Christophe & Fils « Mont de Milieu », Chablis 1er Cru, AOP, 2017 Chardonnay	90€	13%
Domaine Les Rois Mages, Rully, AOP, 2022 Chardonnay	90€	12.5%
Domaine Rapet « Les Combottes », Pernand-Vergelesses, AOP, 2021 Chardonnay	95€	13.5%
Domaine de la Croix Senaillet, Pouilly-Fuissé, AOP, 2017 Chardonnay	130€	13%
La Chablisienne « Château Grenouilles », Chablis Grand Cru, AOP 2016 Chardonnay	170€	13%

Provence

Peyrassol « Château Peyrassol », Côtes-de-Provences, AOP, 2021 Vermentino, Sémillon	70€	12.5%
--	-----	-------

Languedoc-Roussillon

Domaine La Tour Vieille « Les Canadells », Collioure, AOP, 2021 Grenache Blanc, Grenache Gris, Roussanne	49€	14,5%
Domaine La Tour Penedesses « Viognier », Côtes-de-Thongue, IGP, 2021 Viognier	50€	13.5%
Domaine Bomont de Corneil, Côteaux du Verdon, IGP, 2014 Viognier	90€	14.5%

Vallée du Rhône Septentrionale

Maison Chapoutier « Les Tanneurs », Saint-Péray, AOP, 2021 Marsanne	55€	13%
Domaine Les Bruyères « Aux Bêtises », Crozes-Hermitage, AOP, 2021 Marsanne, Roussanne	95€	13%
Domaine Yves Cuilleron « Les Chaillets », Condrieu, AOP, 2022 Viognier	120€	13.5%
Maison Chapoutier « Chante-Alouette », Hermitage, AOP, 2016 Marsanne	160€	14.5%

Vallée du Rhône Méridionale

Domaine Montirius « Minéral », Vacqueyras, AOP, 2022 Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne	105€	12.5%
Château Jas de Bressy, Châteauneuf-du-Pape, AOP, 2014 Grenache Blanc, Roussanne	135€	13.5%

Alsace

Domaine Josmeyer « Mise du Printemps », Alsace, AOP, 2022 Pinot Blanc	55€	12.5%
--	-----	-------

Savoie

Domaine Fabien Trosset « Avalanche - La Blanche », Savoie, IGP, 2021 Mondeuse Blanche	60€	12%
Domaine Louis Magnin « Grand Orgue », Savoie Chignin Bergeron, AOP, 2015 Roussanne	80€	13.5%

Vins rouges

75cl

Auvergne

Domaine Les Terres D'ocre « Gamay », VDF, 2022 Gamay	49€	12%
Domaine Grosbot-Barbara « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2022 Pinot Noir, Gamay	60€	14.5%

Vallée de la Loire

Domaine Matthieu Mabillot, Reuilly, AOP, 2022 Pinot Noir	55€	13.5%
Domaine Henri Bourgeois « Les Baronnes », Sancerre, AOP, 2020 Pinot Noir	70€	13.5%

Bourgogne

Domaine Les Rois Mages « Les Cailloux », Rully, AOP, 2021 Pinot Noir	90€	13%
Domaine Rodolphe Demougeot, Pommard, AOP, 2021 Pinot Noir	145€	13%

Bordelais

Domaine Clos Puy Arnaud, Castillon Côtes-de-Bordeaux, AOP, 2017 Merlot, Cabernet Franc	90€	13.5%
Château Giscours « La Sirène de Giscours », Margaux, AOP, 2018 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	114€	14%
Château Haut Marbuzet, Saint Estèphe, AOP, 2017 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	130€	13%

Vallée du Rhône Septentrionale

Domaine Les Bruyères « Beaumont », Crozes-Hermitage, AOP, 2023 Syrah	70€	12%
Domaine Les Bruyères « Les Croix », Crozes-Hermitage, AOP, 2020 Syrah	115€	13%
Maison Chapoutier « Monier de la Sizeranne », Hermitage, AOP, 2014 Syrah	140€	13.5%
Domaine Yves Cuilleron « Madinière », Côte-Rôtie, AOP, 2021 Syrah, Viognier	140€	12.5%
Domaine Yves Cuilleron « Bassenon », Côte-Rôtie, AOP, 2022 Syrah, Viognier	150€	12.5%

Vallée du Rhône Méridionale

Domaine Montirius « Garrigues », Vacqueyras, AOP, 2020 Grenache, Syrah	65 €	14%
Domaine Montirius « Jardin Secret », Côtes-du-Rhône, AOP, 2018 Grenache, Syrah	75€	13.5%
Domaine Montirius « Terres des Aînés », Gigondas, AOP, 2014 Grenache, Mourvèdre	125€	14%
Domaine Vieux Télégraphe « Piedlong », Châteauneuf-du-Pape, AOP, 2020 Grenache, Mourvèdre	160€	15%

Savoie

Domaine Fabien Trosset « Hors-Piste », Mondeuse Arbin, AOP, 2020 Mondeuse	55€	12%
Domaine Louis Magnin « La Brova », Mondeuse Arbin, AOP, 2015 Mondeuse	82€	12%

Languedoc-Roussillon

Domaine du Traginer « Cuvée d'Octobre », Collioure, AOP, 2015 Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah	86€	14.2%
Mas du Novi « N de Novi », Languedoc, AOP, 2011 Syrah	180€	14.5%

Provence

Peyrassol « Château Peyrassol », Côtes-de-Provences, AOP, 2021 Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache	80€	13.5%
---	-----	-------