



RESTAURANT



Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000 € venant de personnes résidant habituellement en France. Nous ne prenons pas de devise étrangère.



RESTAURANT

Nos vins peuvent contenir des sulfites.
Prix nets, service inclus



Chers Convives,

Bienvenue au Restaurant Le N3,
au sein du Vichy Célestins Spa Hôtel 5*

Le Chef de cuisine Jacky Bresson, le Chef pâtissier Sébastien Bonnamour, notre Maitre D'Hôtel Arnaud Beauparlant, et toute leurs équipes sont heureux de vous accueillir pour un agréable moment, de partage et d'expérience culinaire.

Laissez-vous séduire par un univers culinaire mariant cuisine française et influences japonisantes avec finesse.

Notre carte évolue naturellement au rythme des saisons, mettant à l'honneur les produits de la nature, notre terroir, nos côtes, sublimés et respectés. Légumes de nos maraichers, fleurs et micro-végétaux, viandes locavores, pêche responsable et raisonnée.

Ces produits inspirent quotidiennement nos Chefs pour exprimer leur philosophie et leur vision de la cuisine.

Pour découvrir leurs univers, nous vous présentons nos différents menus en plusieurs étapes.

Belle découverte !



RESTAURANT

Apéritifs

Champagnes

	15 cl	75 cl
Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut Pinot Noir, Chardonnay	20€	100€ 12.5%
Deutz, Brut Rosé Chardonnay, Pinot Noir	26€	135€ 12%

Long Drinks

Twisted Mimosa - 18 cl Clin d'œil (vin pétillant), Orange, Sirop café-fenouil	14€
Cappuccino Martini Spiced - 16 cl Café, Vodka, Kahlua, Mousse de lait, Sirop	16€
Passion des Îles - 18 cl Passion, Havana 3 ans, Citron, Sirop Citronnelle	16€
Mango Loco - 21cl Mangue, Vodka, Yuzu, Eau Pétillante, Sirop de Piment	18€
Spooky'Spring - 21 cl Gin aux agrumes, Coco, Ananas, Sirop d'épices, Tonic	14€
Tonic Bolt - 17 cl Blackwell, Schweppes, Vichy Célestins, Sirop au Thé Merveilleux	14€
Fennelement vôtre - 22 cl Passion, Vodka, Fenouil, Oleo saccharum, Vichy Célestins	16€

Short Drinks

Cartel Basque - 10 cl Izarra jaune, Sirop de canne, Poudre d'agrumes, Tonic, Tonka	16€
Robin des bois - 10 cl Whisky, Vermouth banane, Bitter Brazilian (le tout fumé au chêne)	18€
Pom'Paf - 12 cl Tequila, Pomme, Citron vert, Sirop agrumes-curcuma, Bitter Thai	18€

Gins

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

Bières Pressions

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

Bières en bouteille

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



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

Agrum'Flower - 18cl	10€
Pamplemousse, Sirop d'Hibiscus, Schweppes, Mandarine	
Coco' Lover - 18 cl	12€
Mangue, Coco, Citron vert, Sirop clou de girofle, Ginger ale	
Ciao Mosquito ! - 20 cl	15€
Cranberry, Sirop vanille-citronnelle, Basilic, Seedlip, Ginger beer	
Arsonist - 16 cl	16€
Mangue, Passion, Citron vert, Sirop de Piment, Fluere smoked	

Boissons fraîches

Ginger Ale - 20cl	7€
Ginger Beer - 20cl	7€
Limonade Pastille Vichy - 33cl	7€
Jus de fruits - 33cl	9€
Pomme, Poire, Pêche, Framboise, Abricot, Fraise, Myrtille, Passion, Mangue, Ananas	
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 EXCURSION

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Dessert

48€

MENU DECOUVERTE

Introduction de la cuisine du chef en 5 Services

75€

MENU VOYAGE

Expression complète en 7 Services

120€



Menu Excursion

Prélude



L'Œuf

En texture de petit-pois, Verveine, Esturgeon fumé et Pistache

Ou

La Carotte

Servie sous toutes ses formes, Sarriette, Epices



La Pintade d'Auvergne

Rôtie à la sauge, Maïs sous toutes ses formes, Moules, jus iodé

Ou

L'Aubergine

Laquée au Miso et confite, Shiso rouge, Safran



Chariot de Fromages sélectionnés par notre Chef

(+14€ pour le menu)



Mille-Feuille Bonnamour

Chocolat, Noisette

Ou

Inspiration d'Ethiopie

Ananas-passion, Teff, Berbéré, Hibiscus



RESTAURANT

Menu Découverte

Lecture harmonieuse en 5 services

Prélude Végétal



L'Asperge Blanche de Châteldon

Huile végétale d'huître, Citron noir, Sea fennel, Raisin de mer, Nori



Le Rouget Barbet

Cuit de peur, Tempura de fleur, Garum d'encre de Seiche, Jus de Bouille



Le Bœuf Aubrac

Texture d'Artichaut, Câpres à queue, Jus corsé à l'Ail noir



Chariot de Fromages sélectionnés par notre Chef

(+14€ pour le menu)



Jardin d'été

Fraise de Châteldon, Verveine, Agrumes



Menu Voyage

*Lecture harmonieuse en 7 services
Commande avant 21h00*

Prélude Végétal



L'Asperge Blanche de Châteldon

Huile végétale d'huître, Citron noir, Sea fennel, Raisin de mer, Nori



La Langoustine

Panée au Panko, Yuzu kosho, Wasabi, shiitake et Cédrat



Le Turbot

Tempura de fleur, Garum d'encre de Seiche, Jus de Bouille



Le Pigeon

Aubergine, Umeboshi, Miso, Jus fermenté



*Chariot de Fromages sélectionnés par notre Chef
(+14€ pour le menu)*



Mille-feuilles Bonnamour

Chocolat, Noisette



Le Sakura

Cerise, Verveine, Amande

Boissons non comprises - Nos vins peuvent contenir des sulfites.
Prix nets, service inclus



RESTAURANT

À la Carte

L'Œuf	18€
En texture de petit-pois, Verveine, Esturgeon fumé et Pistache	
La Carotte	20€
Servie sous toutes ses formes, Sarriette, Epices	
L'Asperge Blanche de Châteldon	22€
Huile végétale d'huitre, Citron noir, Sea fennel, Raisin de mer, Nori	
L'Aubergine	25€
Laquée au Miso et confite, Shiso rouge, Safran	
La Pintade d'Auvergne	32€
Rôtie à la sauge, Maïs sous toutes ses formes, jus iodé	
Le Rouget Barbet	36€
Cuit de peur, Tempura de fleur, Garum d'encre de Seiche, Jus de Bouille	
Le Bœuf Aubrac	42€
Texture d'Artichaut, Câpres à queue, Jus corsé à l'Ail noir	
Chariot de Fromages sélectionnés par notre Chef	14€
Mille-feuilles Bonnamour	14€
Chocolat, Noisette	
Inspiration d'Ethiopie	14€
Ananas-passion, Teff, Berbéré, Hibiscus	
Jardin d'été	15€
Fraise de Châteldon, Verveine, Agrumes	
Le Sakura	15€
Cerise, Verveine, Amande	



NOS CHERS ARTISANS

Légumes, Fleurs et micro végétaux

Denis AUBERGER, La Ferme Modèle, à Bellerive-sur-Allier (03)

Sébastien FAYOT, Les jardins de lumière, à Arfeuilles (03)

Les jardins de Limagne, Grelet et autres producteurs locaux (63)

Radix, à Saint-Jean-en-Val (63)

Il était une graine, à Mauges sur Loire (49)

La Tige, ferme écologique, à La Mulatière (69)

Viandes Locavore

Coserga, à Creuzier-le-Neuf (03)

Canard & Foie Gras

Le Domaine de Limagne, à Chappes (63)

Produits de la Mer

Auvergne marée, en direct des criées de nos côtes, à Gannat (03)

(Pêche durable et aquaculture responsable)

Piscicultures

Pisciculture du Moulin Piat, à Ferrières-sur-Sichon (03)

Miso et soja

Eri IKEJI, La maison du Koji, à Blanzat (63)

Nos Champignons

Sébastien FAYOT, Les jardins de lumière, à Arfeuilles (03)

La ferme KINOKO, BIO, écolabellisée, à Viscomtat (63)

Pain

Le Fournil Bio - Pomme De Mie, à Vichy (03)

Chocolat

Valrhona, à Mercuriol (26)

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



Toutes nos viandes sont d'origines françaises



Boissons non comprises - Nos vins peuvent contenir des sulfites.

Prix nets, service inclus

Liste des allergènes présents dans la carte

Plats	Mollusques	Céréales/gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide	Soja	Lactose	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Lupin	Sulfites
Entrées														
Œuf				+	+			+	+					
La Carotte		+									+			
Asperges	+						+	+						
Plats														
Rouget	+		+		+		+							
Aubergine				+			+							
Pintade	+	+											p	
Bœuf					+									
Desserts														
Jardin d'été		+		+				+	+					
Mille-feuille		+		+				+	+					
Sakura		+		+				+	+					
Inspiration d'Ethiopie				+										
Présence de l'allergène +							Pouvant contenir des traces de l'allergène ⊙							
<p>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</p>														



RESTAURANT

Nos vins peuvent contenir des sulfites.
Prix nets, service inclus



La Carte des Vins

Nos vins peuvent contenir des sulfites.
Prix nets, service inclus



Champagnes à la coupe

15cl

Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut	20€	12.5%
Pinot Noir, Chardonnay Notes d'agrumes et de pomme verte		
Deutz, Brut Rosé	26€	12%
Pinot Noir, Chardonnay Framboise, fraise, grenade, groseille, savoureux		

Vins au verre

15cl

Vins Moelleux

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

Vins Rosés

Domaine Montirius « La Muse Papilles », Côtes-du-Rhône, AOP, 2022	9€	13%
Cinsault, Grenache Frais, fruité, léger		

Vins Rouges

Domaine Les Terres D'ocre « Les Cailloux », VDF, 2023	10€	13%
Pinot Noir Bouche gouleyante et savoureuse, notes de cerises		
Domaine Grosbot-Barbara « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2022	13€	14.5%
Pinot Noir, Gamay Fruits noirs bien mûrs, gourmand et généreux		
Domaine Montirius « Garrigues », Vacqueyras, AOP, 2020	14€	14%
Grenache, Syrah Thym, romarin, fruits rouges, café		
Domaine Clos Puy Arnaud, Castillon Côtes-de-Bordeaux, AOP, 2017	17,5€	13.5%
Merlot, Cabernet Franc Tanins soyeux, notes de cassis, cerise, torréfaction, réglisse, épices		

Vins Blancs

Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier », Val de Loire, IGP, 2022	10€	12%
Tressallier Arômes de fruits à chair blanche, fraîcheur et équilibre avec des notes florales		
Domaine Rolet « Savagnin Ouillé », Arbois, AOP, 2023	13€	13%
Savagnin Notes de pommes, miel d'acacia, bouche saline		
Domaine Clos Puy Arnaud « Silt », VDF, 2023	13€	13%
Sauvignon Blanc Notes de fruits blancs mûrs, belle minéralité		
Domaine de l'Enclos « Gabrielle », Chablis, AOP, 2022	16€	13%
Chardonnay Arômes citronnés et salins, bouche beurrée		



Notre sélection de bouteilles de vin

Champagnes Blancs

75cl

Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut Pinot Noir, Chardonnay	100€ 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%

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	35€ 13.5%
Domaine Montirius « La Muse Papilles », Côtes-du-Rhône, AOP, 2022 Cinsault, Grenache	45€ 13%



RESTAURANT

Vins Blancs

75cl

Auvergne

Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier », Val de Loire, IGP, 2022 49€ 12%
Tressallier

Domaine Les Terres D'ocre « Champ Carré », VDF, 2020 90€ 13%
Chardonnay, Tressallier

Vallée de la Loire

Domaine Matthieu Mabillot, Reuilly, AOP, 2024 50€ 12.5%
Sauvignon Blanc

Domaine Le Pas Saint Martin « Jurassique », Saumur, AOP, 2020 65€ 14%
Chenin

Domaine Des Mariniers, Pouilly-Fumé, AOP, 2022 75€ 13%
Sauvignon Blanc

Château de Fosse Sèche « Arcane », Saumur, AOP, 2018 82€ 14%
Chenin

Bourgogne

Domaine de l'Enclos « Gabrielle », Chablis, AOP, 2022 80€ 13%
Chardonnay

Maison Champy, Pernand-Vergelesses, AOP, 2020 90€ 13%
Chardonnay

Domaine Christophe & Fils « Mont de Milieu », Chablis 1er Cru, AOP, 2019 95€ 13%
Chardonnay

Domaine de la Croix Senaillet, Pouilly-Fuissé, AOP, 2017 130€ 13%
Chardonnay

La Chablisienne « Château Grenouilles », Chablis Grand Cru, AOP 2016 170€ 13%
Chardonnay

Beaujolais

Domaine des Terres Dorées, Beaujolais, AOP, 2022 60€ 12.5%
Gamay

Provence

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

Bordelais

Domaine Clos Puy Arnaud « Silt », VDF, 2023 65€ 13%
Sauvignon Blanc

Château de Reignac, Bordeaux, AOP, 2022 75€ 13.5%
Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon



RESTAURANT

Languedoc-Roussillon

Domaine La Tour Vieille « Les Canadells », Collioure, AOP, 2021 Grenache Blanc, Grenache Gris, Roussanne	49€	14,5%
Domaine du Traginer, Collioure, AOP, 2017 Grenache Blanc, Grenache Gris, Vermentino	72€	14,5%
Domaine Bomont de Corneil, Côteaux du Verdon, IGP, 2014 Viognier	90€	14,5%

Vallée du Rhône Septentrionale

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%

Savoie

Domaine Fabien Trosset « Avalanche - La Blanche », Savoie, IGP, 2021 Mondeuse Blanche	60€	12%
Domaine Louis Magnin, Savoie Chignin Bergeron, AOP, 2015 Roussanne	70€	12,5%
Domaine Louis Magnin « Grand Orgue », Savoie Chignin Bergeron, AOP, 2015 Roussanne	80€	13,5%

Jura

Domaine Rolet « Savagnin Ouillé », Arbois, AOP, 2023 Savagnin	64€	13%
Domaine Rolet « Tradition », Côtes du Jura, AOP, 2016 Chardonnay, Savagnin (sous-voile)	72€	13,5%



RESTAURANT

Vins Rouges

75cl

Auvergne

Domaine Les Terres D'ocre « Gamay », VDF, 2022 Gamay	49€	12%
Domaine Les Terres D'ocre « Les Cailloux », VDF, 2023 Pinot Noir	49€	13%
Domaine Grosbot-Barbara « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2022 Pinot Noir, Gamay	60€	14.5%

Vallée de la Loire

Domaine Matthieu Mabillot, Reully, AOP, 2023 Pinot Noir	50€	13.5%
Domaine Béatrice & Pascal Lambert « Les Puy », Chinon, AOP, 2018 Cabernet Franc	75€	15%
Château de Fosse Sèche « Éolithe », Saumur, AOP, 2018 Cabernet Franc	80€	12.5%

Bourgogne

Domaine Bouchard Père & Fils, Savigny-Les-Beaune, AOP, 2015 Pinot Noir	85€	12.5%
Domaine Les Rois Mages « Les Cailloux », Rully, AOP, 2021 Pinot Noir	90€	13%
Domaine Rodolphe Demougeot, Pommard, AOP, 2021 Pinot Noir	145€	13%

Beaujolais

Domaine des Terres Dorées « Grille Midi », Fleurie, AOP, 2021 Gamay	75€	12.5%
Château des Bachelards « Comtesse de Vazeilles », Saint-Amour, AOP, 2020 Gamay	95€	13%

Bordelais

Domaine Clos Puy Arnaud, Castillon Côtes-de-Bordeaux, AOP, 2017 Merlot, Cabernet Franc	90€	13.5%
Château Potensac, Médoc, AOP, 2016 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	105€	14%
Château Carbonnieux, Pessac-Léognan, AOP, 2019 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	130€	14.5%
Château Chatelet, Saint-Émilion Grand Cru, AOP, 2016 Merlot, Cabernet Franc	170€	15%

Jura

Domaine Rolet « Trousseau », Arbois, AOP, 2023 Trousseau	60€	13%
---	-----	-----



RESTAURANT

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	70 €	14%
Domaine Montirius « Jardin Secret », Côtes-du-Rhône, AOP, 2018 Grenache, Syrah	75€	13.5%
Domaine Montirius « Sérine », Côtes-du-Rhône, AOP, 2012 Syrah, Grenache	80€	13.5%
Domaine Ogier « L'Âme », Châteauneuf-du-Pape, AOP, 2022 Grenache, Mourvèdre	90€	15%
Domaine Montirius « Terres des Aïnés », 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-Provence, AOP, 2021 Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache	80€	13.5%
--	-----	-------