



DÎNER DU 15 AOÛT AU RESTAURANT LE N3

Un menu imaginé et concocté par nos Chefs Jacky Bresson, Sébastien Bonnamour et leurs équipes

VENDREDI 15 AOÛT 2025 À PARTIR DE 19H

85€/pers.

Tartelette au charbon, moules, maïs, curry.

Charcoal tart, mussels, corn, curry.



Aïoli moderne de petits légumes, poulpe de roche et raie à l'estragon, bouillon safrané.

Modern vegetables aioli, tarragon flavoured rock octopus and ray, saffron broth.



Carré de veau du Cantal en croûte d'olives noires, câpres, ragout de févettes,
mini poivron farci façon pissaladière, jus corsé.

*Cantal veal rack in black olive crust, capers, broad bean stew, mini stuffed pepper pissaladière style,
full-bodied veal juice.*



Crèmeux de comtesse de Vichy et fraises de Châteldon

Comtesse de Vichy cheese cream and Châteldon's strawberries.



Myrtilles, quatre épices, vanille

Blueberries, four spices, vanilla



Enfant de moins de 12 ans - 25€

Boissons non comprises / Beverages not included
Prix nets, service inclus / Net prices, VAT and service included