



Restaurant le N3

Our team is delighted
to welcome you





Dear guests

Welcome to Restaurant le N3, within the Célestins Spa Thermal & Hôtel*****

Chef Jacky Bresson, Pastry Chef Sébastien Bonnamour, our Maître d'Hôtel Arnaud Beauparlant, and all their teams are delighted to welcome you for a moment of sharing and culinary experience.

Let yourself be seduced by a culinary universe blending fine French cuisine and Japanese influences.

Our menu evolves naturally with the seasons, highlighting nature's bounty, our local terroir, and coastal products, all enhanced and respected: vegetables from our market gardeners, edible flowers and microgreens, locally-sourced meats, sustainable and responsible seafood.

These ingredients inspire our Chefs daily to express their philosophy and vision of cuisine. To discover their world, we present you with our various multi-course menus.

Enjoy your culinary journey!



Alcoholic Aperitifs

Champagnes

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

Long drinks

Twisted Mimosa - 18 cl	€14
Sparkling wine, orange, coffee-fennel syrup	
Cappuccino Martini Spiced - 16 cl	€16
Coffee, vodka, Kahlua, milk foam, syrup	
Island Passion - 18 cl	€16
Passion fruit, Havana 3 yrs, lemon, lemongrass syrup	
Mango Loco - 21 cl	€18
Mango, vodka, yuzu, sparkling water, chili syrup	
Spooky'Spring - 21 cl	€14
Citrus gin, coconut, pineapple, spice syrup, tonic	
Tonic Bolt - 17 cl	€14
Blackwell rum, Schweppes, Vichy Célestins, tea syrup	
Fennel-Iy Yours - 22 cl	€16
Passion fruit, vodka, fennel, oleo saccharum, Vichy Célestins	

Short drinks

Basque Cartel - 10 cl	€16
Izarra yellow, cane syrup, citrus powder, tonic, tonka	
Robin Hood - 10 cl	€18
Whisky, banana vermouthe, Brazilian bitters (oak smoked)	
Pom'Paf - 12 cl	€18
Tequila, apple, lime, citrus-curcuma syrup, Thai bitters	

Gins

	4 cl
Citadelle « Jardin d'été » - 41.5%	€10
Drumshanbo Gunpowder - 43%	€16
Ki No Bi Kyoto Dry Gin - 45.7%	€20

Draft beers

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

Bootled beers

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



Non-alcoholic aperitifs

Non-alcoholic sparkling wines

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

Mocktails

Citrus Flower - 18cl	€10
Grapefruit, hibiscus syrup, Schweppes, mandarin	
Coco' Lover - 18 cl	€12
Mango, coconut, lime, clove syrup, ginger ale	
Ciao Mosquito ! - 20 cl	€15
Cranberry, vanilla-lemongrass syrup, basil, Seedlip, ginger beer	
Arsonist - 16 cl	€16
Mango, passion fruit, lime, chili syrup, Flueve Smoked	

Cold drinks

Ginger Ale - 20cl	€7
Ginger Beer - 20cl	€7
Pastille Vichy Lemonade - 33cl	€7
Fruit juices - 33cl	€9
Apple, pear, peach, raspberry, apricot, strawberry, blueberry, passion fruit, mango, pineapple	
Infusion Ginger-Lime - 25cl	€9
Infusion Raspberry-Mint - 25cl	€9

Alcohol-free beers

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

Waters

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



EXCURSION MENU

Amuse-bouche / starter / main course / dessert

€48

DISCOVERY MENU

An introduction to the chef's cuisine in 5 courses

€75

VOYAGE MENU

A full expression in 7 courses

€120



Menu Excursion

Prelude



Egg

With pea textures, verbena, smoked sturgeon and pistachio

Or

Carrot

Served in all its forms, savory, spiced



Auvergne guinea fowl

Roasted with sage, corn in various forms, mussels, iodized juice

Ou

Eggplant

Miso lacquered and confit, red shiso, saffron



Cheese trolley (optional)

(+€14)



Bonnamour Mille-Feuille

Chocolate, hazelnut

Ou

Ethiopian inspiration

Pineapple-passion fruit, teff, berbere, hibiscus



Discovery Menu

An introduction to the chef's cuisine in 5 courses

Vegetable prelude



White asparagus from Châteldon

Oyster oil, black lemon, sea fennel, sea grapes, nori



Red mullet

Lightly seared, flower tempura, squid ink garum, broth juice



Aubrac beef

Artichoke textures, caperberries, black garlic juice



Cheese trolley (optional)

(+€14)



Summer garden

Châteldon strawberry, verbena, citrus



Voyage Menu

A full expression in 7 courses

Order before 9:00 PM

Vegetable prelude



White asparagus from Châteldon

Oyster oil, black lemon, sea fennel, sea grapes, nori



Langoustine

Panko breaded, yuzu kosho, wasabi, shiitake, lemon



Turbot

Flower tempura, squid ink garum, broth juice



Pigeon

Eggplant, umeboshi, miso, fermented juice



Cheese Trolley (optional)

(+€14)



Bonnamour Mille-Feuille

Chocolate, hazelnut



Sakura

Cherry, verbena, almond



À la Carte

Egg

Pea textures, verbena, smoked sturgeon, pistachio

€18

Carot

Served in all its forms, savory, spiced

€20

White asparagus from Châteldon

Oyster vegetable oil, black lemon, sea fennel, sea grapes, nori

€22



Eggplant

Miso lacquered and confit, red shiso, saffron

€25

Auvergne Guinea Fowl

Roasted with sage, corn in all forms, iodized juice

€32

Red Mullet

Lightly seared, flower tempura, squid ink garum, broth juice

€36

Aubrac Beef

Artichoke textures, caperberries, rich black garlic juice

€42



Cheese trolley selected by our Chef

€14



Bonnamour Mille-feuille

Chocolate, hazelnut

€14

Ethiopian inspiration

Pineapple-passion fruit, teff, berbere, hibiscus

€14

Summer garden

Châteldon strawberry, verbena, citrus

€15

Sakura

Cherry, verbena, almond

€15



Our valued artisans

Vegetables, flowers and microgreens

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

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

Les jardins de Limagne, Grelet and other local producers (63)

Radix, in Saint-Jean-en-Val (63)

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

La Tige, an eco-friendly farm in La Mulatière (69)

Locavore meats

Coserga, in Creuzier-le-Neuf (03)

Duck & foie gras

Le Domaine de Limagne, in Chappes (63)

Seafood

Auvergne seafood, fresh from the fish markets on our coast, in Gannat (03)

(Sustainable fishing and responsible aquaculture)

Fish farms

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

Miso and soybeans

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

Our mushrooms

Sébastien Fayot, Les jardins de lumière, in Arfeuilles (03)

The Kinoko farm, organic and eco-certified, in Viscomtat (63)

Bread

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

Chocolate

Valrhona, in Mercurol (26)

All dishes on the menu are labelled 'Homemade'.



All our meat is sourced in France.





List of allergens present in the menu

Dishes	Molluscs	Cereals/gluten	Shellfish	Eggs	Fish	Peanut	Soybean	Lactose	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Lupin	sulphites
Starters														
Egg				+	+			+	+					
Carot		+									+			
Asparagus	+						+	+						
Dishes														
Red mullet	+		+		+		+							
Eggplant				+			+							
Guinea fowl	+	+											p	
Beef					+									
Desserts														
Summer garden		+		+				+	+					
Mille-feuille		+		+				+	+					
Sakura		+		+				+	+					
Ethiopian inspiration				+										
Presence of allergen +						May contain traces of the allergen ⦿								
Despite our procedures for implementing HACCP rules, we are required to use these allergens in our daily preparations, and traces may remain.														



Wine list



Champagnes by the glass

15cl

Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut

€20 12.5%

Pinot Noir, Chardonnay

Notes of citrus and green apple

Deutz, Brut Rosé

€26 12%

Pinot Noir, Chardonnay

Raspberry, strawberry, pomegranate, redcurrant, flavorful

Wines by the glass

Sweet wines

15cl

Domaine Cauhapé « Symphonie de Novembre », Jurançon, AOP, 2021

€15 13.5%

Petit Manseng

Toasted notes, citrus, yellow fruits, spices

Rosé wines

Domaine Montirius « La Muse Papilles », Côtes-du-Rhône, AOP, 2022

€9 13%

Cinsault, Grenache

Fresh, fruity, light

Red wines

Domaine Les Terres D'ocre « Les Cailloux », VDF, 2023

€10 13%

Pinot Noir

Savory palate, cherry notes

Domaine Grosbot-Barbara « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2022

€13 14.5%

Pinot Noir, Gamay

Ripe black fruits, generous and rich

Domaine Montirius « Garrigues », Vacqueyras, AOP, 2020

€14 14%

Grenache, Syrah

Thyme, rosemary, red fruits, coffee

Domaine Clos Puy Arnaud, Castillon Côtes-de-Bordeaux, AOP, 2017

€17,5 13.5%

Merlot, Cabernet Franc

Silky tannins, blackcurrant, cherry, roasted notes, licorice, spices

White wines

Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier », Val de Loire, IGP, 2022

€10 12%

Tressallier

White-fleshed fruits, freshness, floral notes

Domaine Rolet « Savagnin Ouillé », Arbois, AOP, 2023

€13 13%

Savagnin

Apple, acacia honey, saline palate

Domaine Clos Puy Arnaud « Silt », VDF, 2023

€13 13%

Sauvignon Blanc

Ripe white fruits, mineral finish

Domaine de l'Enclos « Gabrielle », Chablis, AOP, 2022

€16 13%

Chardonnay

Citrus and saline aromas, buttery palate



Bottle selection

White Champagnes

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%

Rosé champagnes

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%

Sweet wines

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%

Natural sweet wines

50cl

Maison Chapoutier « TerraVinya », Banyuls (Rouge), AOP, 1995 Grenache	€88	17.5%
--	-----	-------

Rosé wines

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%



White wines

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		

Loire Valley

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-Provence, 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		



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%

Northern Rhône Valley

Domaine Yves Cuilleron « Les Chaillets », Condrieu, AOP, 2022 Viognier	€120	13,5%
Maison Chapoutier « Chante-Alouette », Hermitage, AOP, 2016 Marsanne	€160	14,5%

Southern Rhône Valley

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%



Red wines

Auvergne

75cl

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

Loire Valley

Domaine Matthieu Mabillot, Reuilly, AOP, 2023 Pinot Noir	€50	13.5%
Domaine Béatrice & Pascal Lambert « Les Puys », 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%
---	-----	-----



Northern Rhône Valley

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%

Southern Rhône Valley

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 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-Provence, AOP, 2021 Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache	€80 13.5%
--	-----------