



Restaurant le N3

Notre équipe est ravie
de vous accueillir





Chers Convives,

Bienvenue au Restaurant le N3, au sein du Célestins Spa Thermal & Hôtel*****

Le Chef de cuisine Jacky Bresson, le Chef pâtissier Sébastien Bonnamour, notre Maître d'Hôtel Arnaud Beauparlant, ainsi que l'ensemble de leurs équipes, sont heureux de vous accueillir pour un moment de partage et d'expérience culinaire.

Laissez-vous transporter dans un univers gastronomique où la cuisine française se marie avec subtilité à des inspirations japonisantes. Notre carte évolue naturellement au gré des saisons, mettant à l'honneur les trésors de la nature, de notre terroir et de nos côtes : légumes de nos maraîchers, fleurs et micro-végétaux, viandes locales, pêches responsables et raisonnées.

Ces produits, choisis avec soin, inspirent chaque jour nos Chefs pour exprimer leur philosophie et leur vision singulière de la cuisine. Nous vous invitons à découvrir leurs univers à travers nos différents menus, conçus en plusieurs étapes pour une immersion progressive et gourmande.

Belle découverte!



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 - 21 cl 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, bitterThaiï		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

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

Bières en bouteille

L'Auvergnat Pale Ale BIO - 6%		33 cl	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 DÉCOUVERTE

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, épices



La pintade d'Auvergne

Rôtie à la sauge, maïs sous toutes ses formes, moules, jus iodé

Ou

L'aubergine

Laquée au Miso et confite, shisorouge, 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



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'huitre, citron noir, sea fennel, raisin de mer, nori



La langoustine

Panée au panko, yuzukosho, 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-Feuille Bonnamour

Chocolat, noisette



Le sakura

Cerise, verveine, amande



À la Carte

L'œuf

En texture de petit-pois, verveine, esturgeon fumé et pistache

18€

La carotte

Servie sous toutes ses formes, sarriette, épices

20€

L'asperge blanche de Châteldon

Huile végétale d'huitre, citron noir, sea fennel, raisin de mer, nori

22€



L'aubergine

Laquée au miso et confite, shiso rouge, safran

25€

La pintade d'Auvergne

Rôtie à la sauge, maïs sous toutes ses formes, jus iodé

32€

Le rouget barbet

Cuit de peur, tempura de fleur, garum d'encre de seiche, jus de bouille

36€

Le bœuf Aubrac

Texture d'artichaut, câpres à queue, jus corsé à l'ail noir

42€



Chariot de fromages sélectionnés par notre chef

14€



Mille-feuille Bonnamour

Chocolat, noisette

14€

Inspiration d'Ethiopie

Ananas-passion, teff, berbéré, hibiscus

14€

Jardin d'été

Fraise de Châteldon, verveine, agrumes

15€

Le sakura

Cerise, verveine, amande

15€



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





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 ⊙							

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

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

Vins moelleux

15cl

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 « Vintage2015 », 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 « TerraVinya », Banyuls (Rouge), AOP, 1995 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%



Vins blancs

75cl

Auvergne

Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier », Val de Loire, IGP, 2022 Tressallier	49€	12%
Domaine Les Terres D'ocre « Champ Carré », VDF, 2020 Chardonnay, Tressallier	90€	13%

Vallée de la Loire

Domaine Matthieu Mabillot, Reuilly, AOP, 2024 Sauvignon Blanc	50€	12.5%
Domaine Le Pas Saint Martin « Jurassique », Saumur, AOP, 2020 Chenin	65€	14%
Domaine Des Mariniers, Pouilly-Fumé, AOP, 2022 Sauvignon Blanc	75€	13%
Château de Fosse Sèche « Arcane », Saumur, AOP, 2018 Chenin	82€	14%

Bourgogne

Domaine de l'Enclos « Gabrielle », Chablis, AOP, 2022 Chardonnay	80€	13%
Maison Champy, Pernand-Vergelesses, AOP, 2020 Chardonnay	90€	13%
Domaine Christophe & Fils « Mont de Milieu », Chablis 1er Cru, AOP, 2019 Chardonnay	95€	13%
Domaine de la Croix Senaillet, Pouilly-Fuissé, AOP, 2017 Chardonnay	130€	13%
La Chablisienne « Château Grenouilles », Chablis Grand Cru, AOP 2016 Chardonnay	170€	13%

Beaujolais

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

Provence

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

Bordelais

Domaine Clos Puy Arnaud « Silt », VDF, 2023 Sauvignon Blanc	65€	13%
Château de Reignac, Bordeaux, AOP, 2022 Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon	75€	13.5%



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%



Vins Rouges

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 « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2022 Pinot Noir, Gamay	60€ 14.5%

Vallée de la Loire

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%
-------------------------------------------------------------	---------



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 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%
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------