



RÉVEILLON DE NOËL AU RESTAURANT LE N3

CHRISTMAS EVE AT THE N3 RESTAURANT

Un menu imaginé et concocté par nos Chefs Jacky Bresson, Sébastien Bonnamour et leurs équipes
A menu designed and prepared by our chefs Jacky Bresson, Sébastien Bonnamour and their teams.

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025 À PARTIR DE 19H
WEDNESDAY 24TH OF DECEMBER, STARTING AT 7PM

52€/pers.

Œuf parfait, crémeux de châtaignes, émulsion de noisettes torréfiées,
fricassée de champignons du moment, gel herbacé.

*Perfect egg, chestnut cream, roasted hazelnut emulsion, seasonal mushroom
fricassee, herb gel.*

ou - or

Poireau confit puis brûlé à la flamme, huîtres « Ostréa Fidélis », beurre d'algues,
pain de seigle, vinaigrette iodée, citron.

*Confit leek then flambéed, Ostréa Fidélis oysters, seaweed butter, rye bread,
sea salt vinaigrette, lemon.*



Cuisse de chapon farcie, butternut, chou rouge, oxalis, jus réduit.

Stuffed capon thigh, butternut squash, red cabbage, oxalis, reduced jus.

ou - or

Omble chevalier au genévrier, sabayon d'agrumes, salsifis à la flamme et citron noir,
chlorophylle herbacée, perles de tapioca et œufs fumés.

*Arctic char with juniper, citrus sabayon, flame-roasted salsify and black lemon, herbaceous
chlorophyll, tapioca pearls, and smoked eggs.*



Chariot de fromages (+15€/pers.)

Cheese cart (+€15/pers.)



Bûche de Noël, praliné à la noix de pécan et chocolat

Yule log, pecan praline and chocolate

ou - or

Bûche exotique, mangue passion, piment d'Espelette, crémeux exotique

Exotic log, mango passion fruit, Espelette pepper, exotic cream

Menu enfant 25€ - Se renseigner auprès de la réception.
Children's menu €25 - Further informations at the reception



04 70 30 82 28



restaurants.lescelestins@vy-resort.com

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