



DÉJEUNER DE NOËL AU RESTAURANT LE N3

CHRISTMAS DAY 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.

JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025 À PARTIR DE 12H
THURSDAY 25TH OF DECEMBER, STARTING AT 12PM

82€/pers.

AMUSE-BOUCHE - APPETIZER

Huîtres « Ostrea Fidelis », tartare de veau du Cantal et shiso.
Ostrea Fidelis oysters, Cantal veal tartare, and shiso.

ENTRÉE - STARTER

Foie gras de canard « maison » mi-cuit, condiment butternut et clémentines, réglisse.
Homemade semi-cooked duck foie gras, butternut squash and clementine condiment, licorice.

POISSON - FISH

Truite de Noël nacrée, texture de panais, noix sous toutes ses formes, sabayon végétal.
Pearl Christmas trout, parsnip texture, nuts in all their forms, vegetable sabayon.

VIANDE - MEAT

Suprême de Chapon rôti lentement sur coffre, jus corsé, sauce au vin de voile, feuille à feuille de légumes racines, duo de topinambours.
Slow-roasted capon supreme on a chest, full-bodied juice, white wine sauce, root vegetables cooked leaf by leaf, duo of Jerusalem artichokes.

POUR TERMINER EN DOUCEUR - TO FINISH ON A SWEET NOTE

Couronne de Noël, bavaroise à la noisette et déclinaison de clémentines.
Christmas wreath, hazelnut Bavarian cream, and clementine variations.

MIGNIARDISES - MINI PASTRIES

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

