



DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE AU RESTAURANT LE N3

NEW YEAR'S EVE DINNER 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 31 DÉCEMBRE 2025 À PARTIR DE 19H
WEDNESDAY 31ST OF DECEMBER, STARTING AT 7PM

182€/pers.

Supplément accord mets et vins (4 verres de 8cl) 45€
Food and wine pairing supplement (4 glasses of 8cl) €45

**Noix de Saint-Jacques bretonnes au poivre de Madagascar,
rutabaga, kiwi fumé, pomelos.**

*Breton scallops with Madagascan pepper,
rutabaga, smoked kiwi, grapefruit.*



Saumon de l'Allier Ikejime, agrumes, patate douce, gingembre.

*Allier Ikejime salmon,
citrus fruits, sweet potato, ginger.*



Homard bleu breton au paprika fumé, butternut, manioc, banane.
Breton blue lobster with smoked paprika, butternut squash, cassava, banana.



Volaille de Bresse « boucanée », topinambours au charbon, salsifis brûlé.
Smoked Bresse poultry, charcoal-grilled Jerusalem artichokes, burnt salsify.



Comtesse de Vichy à la truffe épicée.
Comtesse de Vichy with a spicy truffle flavour.



La Yole au chocolat Valrhona.
Valrhona Chocolate Yole.

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

