



# Restaurant le N3

Notre équipe est ravie  
de vous accueillir



Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000 € venant de personnes résidant habituellement en France. Nous ne prenons pas de devise étrangère.





Cher·ère·s 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, et 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	20€	100€	12.5%
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>			
Deutz, Brut Rosé	26€	135€	12%
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>			

### Long drinks

Fall Spritz - 18 cl	16€
<i>Prosecco, Nardini, sirop de mirabelle</i>	
Verger Oriental - 17 cl	16€
<i>Poire, vodka, sirop de jasmin, verjus, poivre Kampot</i>	
Figue de Cuba - 18 cl	18€
<i>Figue, rhum Havana 3 ans, poire, VRMH</i>	
William on Fire - 19 cl	16€
<i>Gin, poire, fluere smoked, citron vert, sirop de piment</i>	
Poivrrhum - 22 cl	16€
<i>Rhum Havana 3 ans, pomme, citron, poivron, sirop de gingembre et citronnelle, eau gazeuse</i>	
Dancing Quince - 24 cl	18€
<i>Gin agrumes, coing, pomme, verjus, teapot bitter, ginger beer</i>	
Amarum Malum - 18 cl	18€
<i>Rhum Havana 3ans, citron vert, verveine, verveine du Velay, Vichy Célestins</i>	

### Short drinks

Pommouth - 12 cl	16€
<i>Vermouth rouge, pomme, combawa</i>	
Sneak'ours - 9 cl	16€
<i>Vodka cacahuète, sirop de chocolat épicé, crème fraîche</i>	
Scot Mandarine - 15 cl	18€
<i>Whisky tourbé, orange, sirop de chocolat épicé, mandarine Louis Philippe</i>	

### Gins

	4 cl
Citadelle « Jardin d'été » - 41,5%	10€
Drumshanbo Gunpowder - 43%	16€
Ki No Bi Kyoto Dry Gin - 45.7%	20€

### Bières pressions

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

### Bières en bouteille

	33 cl
L'Auvergnat Pale Ale BIO - 6%	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

O'Coing- 16 cl	12€
<i>Coing, seedlip spiced, verjus, sirop d'hibiscus</i>	
Fruits Shoot - 18 cl	12€
<i>Figue, Bittr, citron, poire, sucre de canne</i>	
Bloody Joseph - 18 cl	12€
<i>Poivron, mangue, VRMH, citron, sirop d'hibiscus</i>	
Mira Tonic - 18 cl	12€
<i>Mirabelle, Seedlip Grove, citron, Schweppes</i>	

### Boissons fraîches

Ginger Ale - 20cl	7€
Ginger Beer - 20cl	7€
Limonade Pastille Vichy - 33cl	7€
Jus de fruits - 33cl	9€
<i>Pomme, poire, pêche, framboise, abricot, fraise, myrtille, passion, mangue, ananas</i>	
Infusion gingembre citron vert - 25cl	9€
Infusion framboise menthe - 25cl	9€

### Bières sans alcool

Bière Blonde N°0 - 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 VOYAGE

Expression complète en 7 services 120€/pers.

Accord mets et vins (5 verres de 8cl) 45€

Accord sans alcool (5 boissons) 30€

## MENU DÉCOUVERTE

Lecture harmonieuse en 5 services 75€/pers.

Accord mets et vins (4 verres de 8cl) 35€

Accord sans alcool (4 boissons) 25€

## MENU EXCURSION

Introduction de la cuisine du chef en 4 services 48€/pers.

Accord mets et vins (3 verres de de 8cl) 25€

Accord sans alcool (3 boissons) 20€



## Menu Voyage

Expression complète en 7 services  
Menu unique pour l'ensemble de la table  
Commande avant 21h00

### Prélude



### La Saint-Jacques Bretonne

Topinambour, salsifis, cacao, citron noir



### Chawanmushi

Dashi maison, texture de champignons, anguille fumée



### Le homard bleu breton

Butternut, miel, cacahuètes, citron



### Le cœur de ris de veau

“Sous la mer”



Chariot de fromages sélectionnés par notre chef

(+14€ pour le menu)



### Inspiration d’Ethiopie

Café, poivre Timiz, chocolat



### La poire

Shiso vert, carvi, herbes



## Menu Découverte

Lecture harmonieuse en 5 services

### Prélude de la mer



#### Chawanmushi

Dashi maison, texture de champignons, anguille fumée



#### Esturgeon

Butternut, miel, cacahuètes, citron



#### Le bœuf Aubrac

Fumé, sésame noir, salsifis, topinambour, nori, salicorne



Chariot de fromages sélectionnés par notre chef

(+14€pour le menu)



#### La poire

Shiso vert, carvi, herbes





# Menu Excursion

Introduction de la cuisine du chef en 4 services

## Prélude



### L'œuf

Choux-fleurs, amande, genévrier, vinaigre de mangue

Ou

### Le haddock

Légumes marinés, soja, vinaigrette fermentée



### La truite d'Auvergne

Panais, noix, réglisse, gingembre

Ou

### Le fenouil

Feuille d'huître marinée et en consommé, pomelos



Chariot de fromages sélectionnés par notre chef

(+14€pour le menu)



## Mille-Feuille Bonnamour

Chocolat, noisettes

Ou

### Le coing

Sureau, sésame, kalamansi



## À la Carte

**L'œuf** 18€

Choux-fleurs, amande, genévrier, vinaigre de mangue

**Le haddock** 18€

Légumes marinés, soja, vinaigrette fermentée

**Chawanmushi** 22€

Dashi maison, texture de champignons, anguille fumée



**Le fenouil** 25€

Feuille d'huitre marinée et en consommé, pomelos

**La truite d'Auvergne** 32€

Panais, noix, réglisse, gingembre

**Esturgeon** 42€

Butternut, miel, cacahuètes, citron

**Le bœuf Aubrac** 44€

Fumé, sésame noir, salsifis, topinambour, nori, salicorne

**Le cœur de ris de veau** 58€

"Sous la mer"

**Le homard bleu breton** 85€

Butternut, miel, cacahuètes, citron



**Chariot de fromages sélectionnés par notre chef** 14€



**Inspiration d'Ethiopie** 14€

Café, poivre Timiz, chocolat

**Le coing** 14€

Sureau, sésame, kalamansi

**Mille-Feuille Bonnamour** 14€

Chocolat, noisettes

**La poire** 14€

Shiso vert, carvi, herbes



## 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



Boissons non comprises. Prix nets, service inclus.



## Liste des allergènes présents dans la carte

	Céréales gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide	Soja	Lactose	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Lupin	Sulfites	Mollusques
L'oeuf														
Haddock														
Chawan mushi														
Saint Jacques														
Homard														
Bar														
Truite														
Fenouil														
Boeuf														
Ris de Veau														
Mille- feuille														
Poire														
Coing														
Inspiration d'Éthiopie														

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



## Champagne à la coupe

15cl

**Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut**

Pinot Noir, Chardonnay

Notes d'agrumes et de pomme verte

**JM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut**

Pinot Meunier, Pinot Noir

Mûre, framboise, touche toastée

20€ 12.5%

23€ 12.5%

## Vins au verre

### Vins moelleux

15cl

**Domaine Marcel Deiss « Berckem », Alsace, AOP, 2023**

Assemblage des 13 cépages alsaciens historiques complantés

Notes de fruits tropicaux, bouche soyeuse, belle minéralité

15€ 14%

### Vins rosés

**Château St-Maur « L'Excellence », Côtes-de-Provence Cru classé, AOP, 2024**

Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Tibouren

Arômes élégants de pêche et de fruits exotiques, bouche saline et minérale

13€ 13%

### Vins rouges

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

Pinot Noir

Bouche gouleyante et savoureuse, notes de cerises

**Domaine Rolet « Trousseau », Arbois, AOP, 2023**

Trousseau

Fruits rouges frais, touche de réglisse, finale légèrement épicée

**Domaine Montirius « Garrigues », Vacqueyras, AOP, 2020**

Grenache, Syrah

Thym, romarin, fruits rouges, café

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

Merlot, Cabernet Franc

Tanins soyeux, notes de cassis, cerise, torréfaction, réglisse, épices

10€ 13%

13€ 14.5%

14€ 14%

17,5€ 13.5%

### Vins blancs

**Domaine Grosbot-Barbara « Charles-Henri », Saint-Pourçain, AOP, 2023**

Chardonnay, Tressallier

Note boisée

**Domaine Marcel Deiss « Zellenberg », Alsace, AOP, 2023**

Riesling, Auxerrois, Pinots

Notes de coing et d'abricot, belle minéralité

**Domaine Luneau-Papin « Vera Cruz », Muscadet, AOP, 2023**

Melon de Bourgogne

Notes d'agrumes, belle amertume

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

Chardonnay

Arômes citronnés et salins, bouche beurrée

11€ 12%

13€ 13%

14€ 13%

16€ 13%



## Notre sélection de bouteilles de vin

### Champagnes blancs

75cl

Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut Pinot Noir, Chardonnay	100€ 12.5%
Frederic Savart « L'Ouverture », Premier Cru, Extra Brut Pinot Noir	150€ 12.5%
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

JM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut Pinot Meunier, Pinot Noir	115€ 12.5%
Moët et Chandon « Grand Vintage Rosé », Extra Brut, 2013 Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	180€ 12.5%

### Vins moelleux

75cl

Domaine Castéra, Jurançon, AOP, 2022 Petit Manseng, Gros Manseng	48€ 13.5%
Domaine Marcel Deiss « Berckem », Alsace, AOP, 2023 Assemblage des 13 cépages alsaciens historiques complantés	75€ 14%
Château Rieussec « 1 <sup>er</sup> 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

Château St-Maur « L'Excellence », Côtes-de-Provence Cru classé, AOP, 2024 Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Tibouren	65€ 12.5%
--	-----------



## Vins blancs

75cl

### Auvergne

Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier », Val de Loire, IGP, 2022	49€	12.5%
Chardonnay, Tressallier		
Domaine Grosbot-Barbara « Charles-Henri », Saint-Pourçain, AOP, 2023	55€	13.5%
Chardonnay, Tressallier		
Domaine Grosbot-Barbara « Clos Jacques Chevallier », VDF, 2023	55€	13%
Chardonnay, Pinot Gris, Tressallier		
Domaine Grosbot-Barbara « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2023	60€	13.5%
Chardonnay, Tressallier		
Domaine Les Terres D'ocre « Champ Carré », VDF, 2020	90€	13%
Chardonnay, Tressallier		

### Vallée de la Loire

Domaine Matthieu Mabillot, "La Fierté", Reuilly, AOP, 2024	50€	12.5%
Sauvignon Blanc		
Domaine Béatrice & Pascal Lambert « Le Droit Chenin », Chinon, AOP, 2023	55€	14%
Chenin		
Domaine Luneau-Papin « Vera Cruz », Muscadet, AOP, 2023	70€	14%
Melon de Bourgogne		
Domaine Béatrice & Pascal Lambert « Les Chesnaies », Chinon, AOP, 2022	70€	13%
Chenin		
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		
Domaine Niellon, Chassagne-Montrachet, AOP, 2023	190€	13%
Chardonnay		
Domaine Niellon « Maltroie », Chassagne-Montrachet 1er Cru, AOP, 2023	280€	13.5%
Chardonnay		

### Beaujolais

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

### Provence

Peyrassol « Château Peyrassol », Côtes-de-Provence, AOP, 2021	70€	13.5%
Vermentino, Sémillon		

### Bordelais

Château de Reignac, Bordeaux, AOP, 2022	75€	13.5%
Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon		

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.  
L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.





## Languedoc-Roussillon

Domaine du Traginer, Collioure, AOP, 2017 Grenache Blanc, Grenache Gris, Vermentino	72€	14.5%
Château Antugnac « Près du Chêne », Limoux, AOP, 2015 Chardonnay	85€	13%
Domaine Bomont de Corneil, Côteaux du Verdon, IGP, 2014 Viognier	90€	14.5%

## Vallée du Rhône Septentrionale

Domaine Guy Farge « Grain de Silex », Saint-Péray, AOP, 2021 Roussanne, Marsanne	70€	13%
Domaine Guy Farge « Vania », Saint-Joseph, AOP, 2022 Marsanne, Roussanne	75€	13.5%
Domaine Yves Cuilleron « Les Chaillets », Condrieu, AOP, 2022 Viognier	120€	13.5%
Maison Chapoutier « Les Granits », Saint-Joseph, AOP, 2011 Marsanne	135€	14%
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 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%

## Alsace

Domaine Marcel Deiss « Zellenberg », Alsace, AOP, 2023 Riesling, Auxerrois, Pinots	64€	13%
---	-----	-----



## Vins Rouges

### Auvergne

75cl

Domaine Les Terres D'ocre « LesCailloux », VDF, 2023	49€	13%
Pinot Noir		
Domaine Grosbot-Barbara « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2022	60€	14.5%
Pinot Noir, Gamay		
Domaine Grosbot-Barbara « Côte Montgeorge », Saint-Pourçain, AOP, 2023	95€	14.5%
Pinot Noir, Gamay		

### Vallée de la Loire

Domaine Matthieu Mabillot, "la Fierté", Reuilly, AOP, 2023	50€	13.5%
Pinot Noir		
Domaine Béatrice & Pascal Lambert « Les Perruches », Chinon, AOP, 2021	50€	12.5%
Cabernet Franc		
Domaine Béatrice & Pascal Lambert « Les Puys », Chinon, AOP, 2018	75€	15%
Cabernet Franc		
Château de Fosse Sèche « Éolithe », Saumur, AOP, 2018	80€	12.5%
Cabernet Franc		

### Bourgogne

Domaine Les Rois Mages « Les Cailloux », Rully, AOP, 2021	90€	13%
Pinot Noir		
Domaine Lupé Cholet « Clos de Lupé », Bourgogne, AOP, 2015	105€	13%
Pinot Noir		
Domaine Rodolphe Demougeot, Pommard, AOP, 2021	145€	13%
Pinot Noir		

### Beaujolais

Domaine des Terres Dorées « Grille Midi », Fleurie, AOP, 2021	75€	12.5%
Gamay		
Château des Bachelards « Comtesse de Vazeilles », Saint-Amour, AOP, 2020	95€	13%
Gamay		

### Bordelais

Domaine Clos Puy Arnaud, Castillon Côtes-de-Bordeaux, AOP, 2017	90€	13.5%
Merlot, Cabernet Franc		
Château Potensac, Médoc, AOP, 2016	105€	14%
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		
Château Carbonnieux, Pessac-Léognan, AOP, 2019	130€	14.5%
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		
Château Chatelet, Saint-Émilion Grand Cru, AOP, 2016	170€	15%
Merlot, Cabernet Franc		



### Vallée du Rhône Septentrionale

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 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 Louis Magnin « La Brova », Mondeuse Arbin, AOP, 2015 Mondeuse	82€ 12%
--	---------

### Jura

Domaine Rolet « Trousseau », Arbois, AOP, 2023 Trousseau	60€ 13%
---	---------

### Languedoc-Roussillon

Mas du Novi « N de Novi », Languedoc, AOP, 2011 Syrah	180€ 14.5%
--	------------