



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 Pinot Noir, Chardonnay	20€	100€	12.5%
Deutz, Brut Rosé Chardonnay, Pinot Noir	26€	135€	12%

Long drinks

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

Short drinks

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

	25 cl	50 cl
Bière Arcandière Bio - 6%	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

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>	9€
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 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

Boissons non comprises. Prix nets, service inclus.



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

Boissons non comprises. Prix nets, service inclus.



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

Boissons non comprises. Prix nets, service inclus.



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'huître 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 Mercurol (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	Soya	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

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



Champagne à la coupe

15cl

Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut

20€ 12.5%

Pinot Noir, Chardonnay

Notes d'agrumes et de pomme verte

JM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut

23€ 12.5%

Pinot Meunier, Pinot Noir

Mûre, framboise, touche toastée

Vins au verre

Vins moelleux

15cl

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

15€ 14%

Assemblage des 13 cépages alsaciens historiques complantés

Notes de fruits tropicaux, bouche soyeuse, belle minéralité

Vins rosés

Château St-Maur « L'Excellence », Côtes-de-Provence Cru classé, AOP, 2024 13€ 13%

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

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

Vins rouges

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

10€ 13%

Pinot Noir

Bouche gouleyante et savoureuse, notes de cerises

Domaine Rolet « Trouseau », Arbois, AOP, 2023

13€ 14.5%

Trousseau

Fruits rouges frais, touche de réglisse, finale légèrement épicée

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

11€ 12%

Chardonnay, Tressallier

Note boisée

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

13€ 13%

Riesling, Auxerrois, Pinots

Notes de coing et d'abricot, belle minéralité

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

14€ 13%

Melon de Bourgogne

Notes d'agrumes, belle amertume

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

16€ 13%

Chardonnay

Arômes citronnés et salins, bouche beurrée

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.



Notre sélection de bouteilles de vin

Champagnes blancs

75cl

Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut	100€	12.5%
Pinot Noir, Chardonnay		
Frederic Savart « L'Ouverture », Premier Cru, Extra Brut	150€	12.5%
Pinot Noir		
Deutz «Blanc de Blancs», Brut, 2017	200€	12%
Chardonnay		
Amour de Deutz, Brut, 2011	420€	12%
Chardonnay		
Dom Pérignon, Brut, 2012	600€	12.5%
Pinot Noir, Chardonnay		

Champagnes rosés

75cl

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

Vins moelleux

75cl

Domaine Castéra, Jurançon, AOP, 2022	48€	13.5%
Petit Manseng, Gros Manseng		
Domaine Marcel Deiss « Berckem », Alsace, AOP, 2023	75€	14%
Assemblage des 13 cépages alsaciens historiques complantés		
Château Rieussec « 1 ^{er} Grand Cru classé », Sauternes, AOP, 2006	160€	13.5%
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle		

Vins doux naturel

50cl

Maison Chapoutier « TerraVinya », Banyuls (Rouge), AOP, 1995	88€	17.5%
Grenache		

Vins rosés

75cl

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



Vins blancs

75cl

Auvergne

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

Vallée de la Loire

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

Beaujolais

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

Provence

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

Bordelais

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



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 Cormeil, 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

		75cl
Auvergne		
Domaine Les Terres D'ocre « Les Cailloux », 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 <i>Syrah</i>	115€ 13%
Maison Chapoutier « Monier de la Sizeranne », Hermitage, AOP, 2014 <i>Syrah</i>	140€ 13.5
Domaine Yves Cuilleron « Madinière », Côte-Rôtie, AOP, 2021 <i>Syrah, Viognier</i>	140€ 12.5%
Domaine Yves Cuilleron « Bassenon », Côte-Rôtie, AOP, 2022 <i>Syrah, Viognier</i>	150€ 12.5%

Vallée du Rhône Méridionale

Domaine Montirius « Garrigues », Vacqueyras, AOP, 2020 <i>Grenache, Syrah</i>	70€ 14%
Domaine Montirius « Jardin Secret », Côtes-du-Rhône, AOP, 2018 <i>Grenache, Syrah</i>	75€ 13.5%
Domaine Montirius « Sérine », Côtes-du-Rhône, AOP, 2012 <i>Syrah, Grenache</i>	80€ 13.5%
Domaine Montirius « Terres des Ainés », Gigondas, AOP, 2014 <i>Grenache, Mourvèdre</i>	125€ 14%
Domaine Vieux Télégraphe « Piedlong », Châteauneuf-du-Pape, AOP, 2020 <i>Grenache, Mourvèdre</i>	160€ 15%

Savoie

Domaine Louis Magnin « La Brova », Mondeuse Arbin, AOP, 2015 <i>Mondeuse</i>	82€ 12%
---	---------

Jura

Domaine Rolet « Trousseau », Arbois, AOP, 2023 <i>Trousseau</i>	60€ 13%
--	---------

Languedoc-Roussillon

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