



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>			
JM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut	23€	115€	12,5%
<i>Pinot Meunier, 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.

MENU DÉCOUVERTE

Lecture harmonieuse en 5 services 75€/pers.

MENU EXCURSION

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



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

Poireaux confit, nori, 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

Pommes-Kiwi

Cerfeuil, crème vanille



À la Carte

L'œuf 18€

Choux-fleurs, amande, genévrier, vinaigre de mangue

Le haddock 18€

Poireaux confit, nori, 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

Pommes-Kiwi 14€

Cerfeuil, crème vanille

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														
Pommes- kiwi														
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

20€ 12.5%

JM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut

Pinot Meunier, Pinot Noir

Mûre, framboise, touche toastée

23€ 12.5%

Vins au verre

Vins moelleux

15cl

Domaine Castéra « Jurançon », AOP, 2022

Gros Manseng, Petit Manseng

Fruits exotique, fruits mûrs & juteux

10€ 13.5

Vins rosés

Domaine Les Terres D'ocre « Instan T », Saint-Pourçain, AOP, 2023

Gamay, Pinot Noir

Arômes fruités et épicés, notes de cerise et de poivre blanc

7€ 13%

Vins rouges

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

Pinot Noir

Bouche gouleyante et savoureuse, notes de cerises

9€ 13%

Domaine Béatrice & Pascal Lambert « Les Perruches », Chinon, AOP, 2021

Cabernet Franc

Gourmand, beaucoup de fraîcheur, avec une finale pleine et des tanins très fins.

10€ 14.5%

Château Reignac, Bordeaux supérieur, AOP, 2018

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignons

Fruits rouges mûrs, de cassis, de cerise, relevés de notes épicées et finement de vanille

13€ 14.5%

Domaine Montirius « Garrigues », Vacqueyras, AOP, 2020

Grenache, Syrah

Thym, romarin, fruits rouges, café

15€ 14%

Vins blancs

Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier », Val de Loire, IGP, 2022

Tressallier

Fruits à chair blanche

9€ 12.5%

Domaine Luneau-Papin « Le Verger », Muscadet, AOP, 2023

Melon de Bourgogne

Notes de citrus vif, fruits blanc légers

10€ 12.5%

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

Riesling, Auxerrois, Pinots

Notes de coing et d'abricot, belle minéralité

14€ 13%

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

Chardonnay

Arômes citronnés et salins, bouche beurrée

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 ^{er} 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 Tressallier	45€	12.5%
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%

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-Provence, AOP, 2021 Vermentino, Sémillon	70€	13.5%
---	-----	-------

Bordelais

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

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



Vallée du Rhône Septentrionale

Domaine Guy Farge « Grain de Silex », Saint-Péray, AOP, 2021 Roussanne, Marsanne	70€	13%
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 « Les Cailloux », VDF, 2023	45€	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		

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 « 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%
--	------------