



# Restaurant le N3

Our team is delighted  
to welcome you



Dear guests

## Welcome to Restaurant le N3, within the Célestins Spa Thermal & Hôtel\*\*\*\*\*

Chef Jacky Bresson, Pastry Chef Sébastien Bonnamour, our Maître d'Hôtel Arnaud Beauparlant, and all their teams are delighted to welcome you for a moment of sharing and culinary experience.

Let yourself be seduced by a culinary universe blending fine French cuisine and Japanese influences.

Our menu evolves naturally with the seasons, highlighting nature's bounty, our local terroir, and coastal products, all enhanced and respected: vegetables from our market gardeners, edible flowers and microgreens, locally-sourced meats, sustainable and responsible seafood.

These ingredients inspire our Chefs daily to express their philosophy and vision of cuisine. To discover their world, we present you with our various multi-course menus.

**Enjoy your culinary journey!**



## Alcoholic Aperitifs

### Champagne

	15 cl	75 cl	
Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut	€20	€100	12.5%
Pinot Noir, Chardonnay			
JM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut	€23	€115	12,5%
Pinot Meunier, Pinot Noir			

### Long drinks

Spring Spritz - 18 cl	€16
Prosecco, coco, passion fruit, citrus powder, sparkling water	
Il Rosso - 17 cl	€18
Strawberry, vodka, bell pepper, lime, sparkling water	
Tropical - 18 cl	€16
Mango, spiced rum, coco, deal, deal syrup	
Le Temps des Fleurs - 16 cl	€16
Citrus gin, strawberry, balsamic vinegar, jasmin syrup, bitter shiso	
Abrico'stache - 20 cl	€16
Pistachio vodka, apricot, original fluere, pistachio syrup, bitter winter spices	
Red & Green - 16 cl	€16
Gin, cherry, mint, lemon	
Hot Cherry - 16 cl	€16
Tequila, cherry, chilly syrup, lime	
La Ruche - 16 cl	€16
Peanut vodka, lemon, rosemary and honey syrup, sparkling water	

### Short drinks

Pepper Bulleit - 12 cl	€18
Red vermouth, bulleit whisky, bakta syrup, angostura	
Franka - 13 cl	€16
Havana 3 years rum, strawberry, anisette, tonka	
Titanic - 10 cl	€16
Jack Daniel's, honey syrup, passion fruit, mint	

### Gins

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

### Draft beers

	25 cl	50 cl
Bière Arcandière Bio - 6%	€6	€11
Verte du Mont blanc, Brasserie Mont blanc- 5.9%	€6,50	€12

### Bootled beers

	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



## Non-alcoholic aperitifs

### Non-alcoholic sparkling wines

	37,5 cl	75 cl
White French Bloom - 0%	€40	€70
Rosé French Bloom - 0%	€45	€80

### Mocktails

Happy- 20 cl		€12
Strawberry, apple, Bittr, hibiscus syrup		
Vi'Chery - 16 cl		€12
Cherry, VMRH, verjuice grape		
PP Smoke - 17 cl		€15
Bell pepper, passion fruit, smokedfluere, lime, balsamic		
Passionnement Mousse - 18 cl		€16
Grapefruit, passion fruit, ginger syrup, fluere dark cane		

### Cold drinks

Ginger Ale - 20cl		€7
Ginger Beer - 20cl		€7
Pastille Vichy Lemonade - 33cl		€7
Fruit juices - 33cl		€9
Apple, pear, peach, raspberry, apricot, strawberry, blueberry, passion fruit, mango, pineapple		
Infusion Ginger-Lime - 25cl		€9
Infusion Raspberry-Mint - 25cl		€9

### Alcohol-free beers

Blonde Beer N°0 - 33cl		€9
------------------------	--	----

### Waters

Evian - 50cl		€5
San Pellegrino - 50cl		€5
Thonon - 75cl		€7
Vichy Célestins - 75cl		€7
Evian - 100cl		€7
San Pellegrino - 100cl		€8
Châteldon - 75cl		€8



## **EXCURSION MENU**

Amuse-bouche / starter / main course / dessert

€48

## **DISCOVERY MENU**

An introduction to the chef's cuisine in 5 courses

€75

## **VOYAGE MENU**

A full expression in 7 courses

€120



## Menu Excursion

### Prelude



### Chicken egg

Poached at 64°C, miso pea purée, peas and radishes, chive oil, olive oil, stracciatella and rosemary emulsion

OR

### White asparagus from Châteldon

Flambéed, confit egg yolk, dandelion, citrus garum with verbena, homemade chicken roe poutargue



### Guinea fowl

Broccolini flavoured with sea lettuce and a creamy herb-infused broccoli purée, romanesco tabbouleh, and a vegetable sabayon with anchovy oil

OR

### Fennel

Slow-cooked fennel, marinated crunchy fennel, marinated oyster leaf served as a consommé, pomelo gel



Cheese trolley (optional)

(+€14)



### Bonnamour Mille-Feuille

Chocolate, praliné, almonds

OR

### Apples and kiwis

Chervil, vanilla cream



## Discovery Menu

An introduction to the chef's cuisine in 5 courses

### Vegetable prelude



### Chawanmushi

Homemade dashi, pea purée, morel mushrooms, caviar pearls



### Skinless fillet

Green and wild asparagus, pistachio and sake sauce, black sesame emulsion, kalamansi



### Aubrac beef

Cherries, radicchio, tangy beetroot ravioli, parsley, sakura sabayon



Cheese trolley (optional)

(+€14)



### The pear

Green shiso, anise, herbs



## Voyage Menu

A full expression in 7 courses

Order before 9:00 PM

### Prelude



### Lobster and sweetbreads

Vol au vent, with a cardamom-infused head emulsion



### Chawanmushi

Homemade dashi, pea purée, morel mushrooms, caviar pearls



### Sole

Green and wild asparagus, pistachio and sake sauce, black sesame emulsion, kalamansi



### French lamb

Smoked aubergine, shiso, black garlic



Cheese Trolley (optional)

(+€14)



### Inspired by Ethiopia

Coffee, Timiz pepper, chocolate



### The pear

Green shiso, anise, herbs

*Drinks not included. Prices are net, service included.*



## À la Carte

### Chicken egg

Poached at 64°C, miso pea purée, peas and radishes, chive oil, olive oil, stracciatella and rosemary emulsion

€18

### White asparagus from Châteldon

Flambéed, confit egg yolk, dandelion, citrus garum with verbena, homemade chicken roe poutargue

€19

### Chawanmushi

Homemade dashi, pea purée, morel mushrooms, caviar pearls

€22

### Lobster and sweetbreads

Vol au vent, with a cardamom-infused head emulsion

€35



### Fennel

Marinated oyster leaf served as a consommé, pomelo gel

€25

### Guinea fowl

Broccolini flavoured with sea lettuce and a creamy herb-infused broccoli purée, romanesco tabbouleh, and a vegetable sabayon with anchovy oil, sakura sabayon

€32

### Skinless fillet

Green and wild asparagus, pistachio and sake sauce, black sesame emulsion, kalamansi

€42

### Aubrac beef

Cherries, radicchio, pine nuts, tangy beetroot ravioli, parsley

€44

### French lamb

Smoked aubergine, shiso, black garlic

€53

### Sole

Green and wild asparagus, pistachio and sake sauce, black sesame emulsion, kalamansi

€75



### Cheese trolley selected by our Chef

€14



### Bonnamour Mille-feuille

Chocolate, praliné, almonds

€14

### Ethiopian inspiration

Pineapple-passion fruit, teff, berbere, hibiscus

€14

### The pear

Green shiso, caraway, herbs

€14

### Apples and kiwis

Chervil, vanilla cream

€14



## Our valued artisans

### Vegetables, flowers and microgreens

Denis AUBERGER, La Ferme Modèle, in Bellerive-sur-Allier (03)

Sébastien FAYOT, Les jardins de lumière, in Arfeuilles (03)

Les jardins de Limagne, Grelet and other local producers (63)

Radix, in Saint-Jean-en-Val (63)

Il était une graine, in Mauges sur Loire (49)

La Tige, an eco-friendly farm in La Mulatière (69)

### Locavore meats

Coserga, in Creuzier-le-Neuf (03)

### Duck & foie gras

Le Domaine de Limagne, in Chappes (63)

### Seafood

Auvergne Marée, fresh from the fish markets on our coast, in Gannat (03)

(Sustainable fishing and responsible aquaculture)

### Fish farms

Pisciculture du Moulin Piat, in Ferrières-sur-Sichon (03)

### Miso and soybeans

Eri IKEJI, La maison du Koji, in Blanzat (63)

### Our mushrooms

Sébastien Fayot, Les jardins de lumière, in Arfeuilles (03)

The Kinoko farm, organic and eco-certified, in Viscomtat (63)

### Bread

Le Fournil Bio - Pomme De Mie, in Vichy (03)

### Chocolate

Valrhona, in Mercurol (26)

All dishes on the menu are labelled 'Homemade'.



All our meat is sourced in France.





## List of allergens present in the menu

	Cereals/ gluten	Shellfish	Eggs	Fish	Peanut	Soy	Lactose	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Lupin	Sulfités	Molluscs
Chicken egg														
Asparagus														
Chawanm ushi														
Lobster and sweetbrea ds														
Fennel														
Guinea fowl														
Skinless fillet														
Aubrac beef														
French lamb														
Sole														
Mille- feuille														
Poire														
Pommes- kiwi														
Inspiration d'Éthiopie														

Despite our procedures for implementing HACCP rules, we are required to use these allergens in our daily preparations, and traces may remain.



# Wine list



## Champagnes by the glass

15cl

Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut

€20 12.5%

Pinot Noir, Chardonnay

Notes of citrus and green apple

DJM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut

€23 12.5%

Pinot Meunier, Pinot Noir

Blackberry, raspberry, a hint of toast

## Wine by the glass

### Sweet wines

15cl

Domaine du Fief Noir « Nouvelles Confidences », Coteaux du Layon, AOP 2025

€12 11%

Chenin

Very expressive nose of fresh exotic fruit with notes of pineapple.

### Rosé wines

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

€7 13%

Gamay, Pinot Noir

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

### Red wines

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

€9 13%

Pinot Noir

Savory palate, cherry notes

Domaine Mabillot «Reuilly », AOC, 2023

€10 13.5%

Pinot Noir

Cherry, raspberry, strawberry notes, a little spicy touch, not too tannic

Château Reignac, Bordeaux supérieur, AOP, 2018

€13 14,5%

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignons

Ripe red fruits, blackcurrant and cherry, enhanced by spicy notes and a hint of vanilla

Domaine Montirius « Garrigues », Vacqueyras, AOP, 2020

€15 14%

Grenache, Syrah

Thyme, rosemary, red berries, coffee

### White wines

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

€9 12.5%

Tressallier

White-fleshed fruits, freshness, floral notes

Domaine Fouassier «Sur le Fort », Sancerre, AOC, 2023

€13 13%

Sauvignon Blanc

Exotic nose, with notes of mango, honey, and spices.

Domaine Guy Farge «Vania », Saint Joseph, AOP, 2023

€14 14%

Marsanne, Roussane

Round, mineral, fruity, with a slight bitterness in the end.

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

€16 13%

Chardonnay

Citrus and saline aromas, buttery palate



## Bottle selection

### White Champagnes

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%

### Rosé champagnes

75cl

JM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut Pinot Meunier, Pinot Noir	€135	12.5%
Moët et Chandon « Grand Vintage Rosé », Extra Brut, 2013 Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	€180	12.5%

### Sweet wines

75cl

Domaine du Fief Noir « Nouvelles Confidences », Coteaux du Layon, AOP 2025 Chenin	€60	11%
Domaine Marcel Deiss « Berckem », Alsace, AOP, 2023 A blend of the 13 historic Alsatian grape varieties planted	€75	14%
Château Rieussec « 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé », Sauternes, AOP, 2006 Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	€160	13.5%

### Natural sweet wines

50cl

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

### Rosé wines

75cl

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



## White wines

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 Fouassier « Sur le Fort », Sancerre, AOC, 2023 Sauvignon Blanc	65€	13.5%
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-Provences, AOP, 2021 Vermentino, Sémillon	70€	13.5%
----------------------------------------------------------------------------------------	-----	-------

### Bordelais

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

*Our wines may contain sulphites. Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.*

## 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, 2023 Roussanne, Marsanne	72 € 14%
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%
---------------------------------------------------------------------------------------	---------



## Red wines

	75cl
<b>Auvergne</b>	
Domaine Les Terres D'ocre « Les Cailloux », VDF, 2023 Pinot Noir	45€ 13%
Domaine Grosbot-Barbara « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2022 Pinot Noir, Gamay	60€ 14.5%
Domaine Grosbot-Barbara « Côte Montgeorge », Saint-Pourçain, AOP, 2023 Pinot Noir, Gamay	95€ 14.5%
<b>Vallée de la Loire</b>	
Domaine Mabillet «Reully », AOC, 2023 Pinot Noir	50 € 13.5%
Domaine Béatrice & Pascal Lambert « Les Perruches », Chinon, AOP, 2021 Cabernet Franc	50€ 12.5%
Domaine Béatrice & Pascal Lambert « Les Puys », Chinon, AOP, 2018 Cabernet Franc	75€ 15%
<b>Bourgogne</b>	
Domaine Les Rois Mages « Les Cailloux », Rully, AOP, 2021 Pinot Noir	90€ 13%
Domaine Lupé Cholet « Clos de Lupé », Bourgogne, AOP, 2015 Pinot Noir	105€ 13%
Domaine Rodolphe Demougeot, Pommard, AOP, 2021 Pinot Noir	145€ 13%
<b>Beaujolais</b>	
Domaine des Terres Dorées « Grille Midi », Fleurie, AOP, 2021 Gamay	75€ 12.5%
Château des Bachelards « Comtesse de Vazeilles », Saint-Amour, AOP, 2020 Gamay	95€ 13%
<b>Bordelais</b>	
Domaine Clos Puy Arnaud, Castillon Côtes-de-Bordeaux, AOP, 2017 Merlot, Cabernet Franc	90€ 13.5%
Château Potensac, Médoc, AOP, 2016 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	105€ 14%
Château Carbonnieux, Pessac-Léognan, AOP, 2019 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	130€ 14.5%
Château Chatelet, Saint-Émilion Grand Cru, AOP, 2016 Merlot, Cabernet Franc	170€ 15%



### 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%
----------------------------------------------------------	------------