



Restaurant le N3

Notre équipe est ravie
de vous accueillir



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, 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

Champagne

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

Long drinks

Spring Spritz - 18 cl	16€
Prosecco, Coco, Passion, Poudre D'agrumes eau gazeuse	
Il Rosso - 17 cl	18€
Fraise, Vodka, Poivron, Citron vert, Eau gazeuse	
Tropical - 18 cl	16€
Mangue, Rhum arrangé, Coco, Aneth, Sirop d'aneth	
Le Temps des Fleurs-16 cl	16€
Gin agrumes, fraise, Balsamique, Sirop de Jasmin, Bitter shiso	
Abrico'stache- 20 cl	16€
Vodka pistache, Abricot, Fluere original, Sirop de pistache, Bitter winter spices	
Red & Green - 16 cl	16€
Gin, Cerise, Menthe, Citron	
Hot Cherry - 16 cl	18€
Tequila, Cerise, Sirop de Piment, Citron Vert	
La Ruche - 16 cl	16€
Vodka Cacahuète, citron, Sirop de Miel et romarin, Eau gazeuse	

Short drinks

Pepper Bulleit - 12 c	18€
Bulleit Whisky, Vermouth Red, Sirop de Bakta, Angostura	
Franka- 13 cl	16€
Rhum Havana 3 ans, Fraise, Anisette, Tonka rappée	
Titanic- 10 cl	16€
Jack Daniel's, Sirop de miel, Passion, Menthe	

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€
Verte du Mont blanc, Brasserie Mont blanc- 5.9%	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

	75 cl
French Bloom Blanc - 0%	70€
French Bloom Rosé - 0%	80€

Cocktails sans alcool

Happy- 20 Cl	12€
Fraise, Pomme, Bittr, Sirop hibiscus	
Vi'Chery- 16 cl	14€
Cerise, VMRH, Verjus	
PP Smoke - 17 cl	12€
Poivron, mangue, VRMH, citron, sirop d'hibiscus	
Passionément Mousse - 18 cl	12€
Pamplemousse, Passion, sirop de Gingembre, Fluere Dark Cane	

Boissons fraîches

Ginger Ale - 20cl	7€
Ginger Beer - 20cl	7€
Limonade Pastille Vichy - 33cl	7€
Jus de fruits - 33cl	9€
Pomme, poire, pêche, framboise, abricot, fraise, myrtille, passion, mangue, ananas	
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€

Prix nets, service inclus.

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



MENU EXCURSION

Introduction de la cuisine du chef en 4 services

48€/pers.

MENU DÉCOUVERTE

Lecture harmonieuse en 5 services

75€/pers.

MENU VOYAGE

Expression complète en 7 services

120€/pers.



Menu Excursion

Introduction de la cuisine du chef en 4 services

Prélude



L'œuf de poule

Parfait à 64°, crème de petit pois miso, petit pois et radis, huile ciboulette, olive, émulsion stracciatella-romarin

OU

L'asperge blanche de Châteldon

À la flamme, jaune d'œuf confit, pissenlit, garum d'agrumes à la verveine, poutargues d'œufs de poule maison



La pintade

Brocoletti parfumé à la laitue de mer et crémeux de brocolis aux herbes, taboulé de romanesco, , sabayon végétal à l'huile d'anchois

OU

Le fenouil

Confit lentement, fenouil croquant mariné, feuille d'huître marinée et en consommé, gel pomelos



Chariot de fromages sélectionnés par notre chef
(+14€pour le menu)



Mille-Feuille Bonnamour

Chocolat, pralné, amandes

OU

Pommes - kiwi

Cerfeuil, crème vanille



Menu Découverte

Lecture harmonieuse en 5 services

Prélude végétal



Chawanmushi

Dashi maison, texture de petit pois, morilles, perles de caviar



Le maigre de ligne

Asperges vertes et sauvages, sauce pistache et saké, émulsion sésame noir, kalamansi



Le bœuf Aubrac

Cerise, trévisse, ravioles de betterave acidulées, persil, sabayon sakura



Chariot de fromages sélectionnés par notre chef

(+14€ pour le menu)



La poire

Shiso vert, carvi, herbes



Menu Voyage

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

Prélude



Le homard et le ris de veau

Vol au vent, émulsion de tête à la cardamome



Chawanmushi

Dashi maison, texture de petit pois, morilles, perles de caviar



La sole

Asperges vertes et sauvages, sauce pistache et saké, émulsion sésame noir, kalamansi



L'agneau Français

Aubergine fumée, shiso, ail noir



Chariot de fromages sélectionnés par notre chef

(+14€pour le menu)



Inspiration d'Ethiopie

Café, poivre Timiz, chocolat



La poire

Shiso vert, anis, herbes



À la Carte

L'œuf de poule	18€
Parfait à 64°, crème de petit pois miso, radis, huile ciboulette, olive, émulsion stracciatella-romarin	
L'asperge blanche de Châteldon	19€
A la flamme, jaune d'œuf confit, pissenlit, garum d'agrumes à la verveine, poutargues d'œufs de poule maison	
Chawanmushi	22€
Dashi maison, texture de petit pois, morilles, perles de caviar	
Le homard et le ris de veau	35€
Vol au vent, émulsion de tête à la cardamome	
Le fenouil	25€
Feuille d'huître marinée et en consommé, pomelos	
La pintade	32€
Brocoletti, taboulé de romanesco, sabayon végétal à l'huile d'anchois	
Le maigre de ligne	42€
Asperges vertes et sauvages, sauce pistache et saké, émulsion sésame noir, kalamansi	
Le bœuf Aubrac	44€
Cerise, trévis, ravioles de betterave acidulées, persil, sabayon sakura	
L'agneau français	53€
Aubergine fumée, shiso, ail noir	
La sole	75€
Asperges vertes et sauvages, sauce pistache et saké, émulsion sésame noir, kalamansi	
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, praliné, amandes	
La poire	14€
Shiso vert, anis, 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'origine française





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'œuf														
Asperges														
Chawan mushi														
Homard et Ris de Veau														
Le fennouil														
La Pintade														
Le Maigre														
Le boeuf														
L'agneau														
La Sole														
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

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

12€ 11%

Chenin

Nez très expressif de fruit exotique frais avec des notes d'ananas.

Vins rosés

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

Vins rouges

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

9€ 13%

Pinot Noir

Bouche gouleyante et savoureuse, notes de cerises

Domaine Mabillet « Reuilly », AOC, 2023

10€ 13.5%

Pinot Noir

notes de cerise, framboise, fraise, petite touche épicée, pas trop tannique

Château Reignac, Bordeaux supérieur, AOP, 2018

13€ 14.5%

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignons

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

Domaine Montirius « Garrigues », Vacqueyras, AOP, 2020

15€ 14%

Grenache, Syrah

Thym, romarin, fruits rouges, café

Vins blancs

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

9€ 12.5%

Tressallier

Fruits à chair blanche

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

13€ 13.5%

Sauvignon Blanc

Nez exotique, sur de notes de mangue, de miel et d'épices.

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

14€ 14%

Marsanne, Roussane

Rond, minéral, fruité, avec au final une légère amertume.

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

16€ 13%

Chardonnay

Arômes citronnés et salins, bouche beurrée

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 du Fief Noir « Nouvelles Confidences », Coteaux du Layon, AOP 2025 Chenin	60€	11%
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 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%
--	-----	-------



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%
---	-----	-----



Vins Rouges

	75cl
Auvergne	
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%
Vallée de la Loire	
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%
Bourgogne	
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%
Beaujolais	
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%
Bordelais	
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%
--	------------

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

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.