



Restaurant le N3

Notre équipe est ravie
de vous accueillir



Chers 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 toutes leurs équipes sont heureux de vous accueillir pour un agréable moment de partage et d'expérience culinaire.

Laissez-vous séduire par un univers culinaire liant cuisine française avec des influences Japonaises affirmées, tout en finesse.

Notre carte évolue naturellement au rythme des saisons, mettant en avant les produits de la nature, de notre terroir, de nos côtes, sublimés et respectés : légumes de nos maraichers, fleurs et micro-végétaux, viandes locavores, pêche responsable et raisonnée.

Ces produits inspirent quotidiennement nos Chefs pour exprimer leur philosophie et leur vision de la cuisine.

Pour découvrir leur univers,
nous vous présentons nos différents menus en plusieurs étapes.

Belle découverte !



Entrées

Le Vitello Tonnato*	19€
Veau, mizuna, pickles graines de moutarde, girolles	
L'œuf parfait*	15€
Œuf, butternut, shiso, œufs de truite, fumé	
Le potage*	16€
Coco blanc, andouille, Saint-Jacques, sauce XO, aneth	
Le gravlax	18€
Cabillaud, genièvre, persil, daïkon, saké	
Le Chawanmushi	21€
Dashi, escargots, livèche, céleri, huîtres	

Plats

Le filet de bœuf	46€
Bœuf de race Aubrac de notre producteur du Cantal 180g	
Le Tournedos Rossini	55€
Bœuf de race Aubrac 180g, foie gras poêlé 50g, croûton de pain, sauce Périgueux, coriandre	
La cocotte de volaille fermière "Label Rouge"	36€
Volaille jaune, sauce blanquette, morilles, herbes fraîches	
La truite d'Auvergne*	29€
Truite nacrée, shiso rouge, sauce marbré betterave, cardamome	
Le magret de canard	Demi 190g 27€ / Entier 380g 41€
Magret du Domaine de Limagne, wakamé, soja	
Le gratin de ravioles du Dauphiné*	23€
Shiitaké, crème de parmesan, noisette, épinards	
Le burger*	24€
Pain brioché à la tomme maison, haché de bœuf 150g, lard fumé, sauce mornay, Fourme d'Ambert, confit d'oignon au porto, cornichons et oignons rouges	

GARNITURES AU CHOIX

Frites

Pommes de terre grenailles ail et thym

Bouquetière de légumes de saison

Riz aux champignons

Sucrine et vinaigrette

***Inclus dans votre menu demi-pension**

Prix nets, service inclus.



Fromage

Assiette de fromages sélectionnés par notre chef 14€

Desserts

La crème brûlée* 9€

Crème brûlée à la vanille

La brioche façon pain perdu* 11€

Brioche, pommes, caramel beurre salé, glace caramel

Mille-Feuille Bonnamour* 12€

Crème praliné amande et noisette, feuilletage chocolat caramélisé, miso, gavotte chocolat

Les profiteroles* 12€

Choux crumble aux quatre épices, glace vanille, sauce chocolat

La tarte au citron 13€

Crème citron vert et jaune, meringue fondante au thé matcha, pâte sucrée au sésame noir

Le café/thé gourmand 14€

Quatre minis desserts et son café/thé

***Inclus dans votre menu demi-pension**

Prix nets, service inclus.



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)
Frais livré - Cournon (63)

Viandes locavore

Ma France Nature -Lapalisse (03)
Gineys - Reventin vaugris (38)
Frais Livré - Cournon (63)

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



Liste des allergènes

Plats	Céréales/gluten	Crustacés	Œufs	Mollusques	Poisson	Arachide	Soja	Lactose	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Lupin	Sulfites
ENTRÉES														
Le Vitello Tonnato			+		+						+			
L'œuf parfait			+		+		+	+						
Le potage				+				+	+					+
Le gravlax					+			+						+
Le Chawanmushi			+	+			+	+		+				
PLATS														
Le gratin de ravioles	+		+					+	+					
La truite d'Auvergne					+			+						
La cocotte de volaille	+		+					+						
La magret de canard							+					+		
Le filet de bœuf														+
Le tournedos Rossini	+													+
Le burger														
DESSERTS														
Sélection de fromages														
Brioche perdue	+		+		+		+		+					
Crème brûlée			+					+						
Le Mille-Feuille	+		+			+		+	+					
Les profiteroles	+		+			+		+	+					
La tarte au citron	+		+			+		+	+			+		
Café/thé gourmand	+		+			+		+	+			+		

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.

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