



FÊTE NATIONALE AU RESTAURANT LE N3

Un menu imaginé et concocté par nos Chefs Jacky Bresson, Sebastien Bonnamour et leurs équipes

LUNDI 14 JUILLET 2025 À 19H

Adulte - 95€/pers. (menu et coupe de champagne)

19h à 22h : Dîner en 5 temps

22h30 : Coupe de champagne au rooftop du 7^{ème} étage devant le feu d'artifice

Tartelette comme un Vittelo Tonnato cru-cuit de veau et de thon, oxalis.

Veal and tuna vittelo tonnato tartlet, raw and cooked, oxalis.



Rouget de roche, sucs de bouillabaisse, garum de seiche et agrumes, condiments poivrons, haricots verts et salicorne.

Rock red mullet, bouillabaisse sauce, cuttlefish and citrus fruit « garum », pepper condiments, green beans and salicornia.



Pintade fermière, langoustine, textures de courgettes, tempura de fleurs de courgette, jus de volaille et crustacés à la cardamome.

Farm guinea fowl and langoustine, zucchini variation, zucchini flowers tempura, cardamom poultry and crustaceans juice.



Bleu d'Auvergne, pommes, noisettes, vinaigre.

Auvergne blue cheese, apples, hazelnuts, vinegar.



Pêches verveine et ses épices orientales.

Peaches verbena and oriental spices.



Enfant de moins de 12 ans - 25€

Boissons non comprises / Beverages not included

Prix nets, service inclus / Net prices, VAT and service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation