



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.



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, notre Maître d'Hôtel Arnaud Beauparlant, ainsi que 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!



MENU VOYAGE

Expression complète en 7 services 120€

Accord mets et vins (5 verres de 8cl) 45€

Accord sans alcool (5 boissons) 30€

MENU DÉCOUVERTE

Lecture harmonieuse en 5 services 75€

Accord mets et vins (4 verres de 8cl) 35€

Accord sans alcool (4 boissons) 25€

MENU EXCURSION

Introduction de la cuisine du chef en 4 services 48€

Accord mets et vins (3 verres de 8cl) 25€

Accord sans alcool (3 boissons) 20€



À la Carte

L'œuf	18€
Choux-fleurs, Amande, Genévrier, Vinaigre de Mangue	
Le Haddock	18€
Légumes Marinés, Soja, Vinaigrette Fermentée	
Chawanmushi	22€
Dashi maison, texture de Champignons, Anguille Fumée	



Le Fenouil	25€
Feuille d'huître marinée et en consommé, Pomelos	
La Truite d'Auvergne	32€
Panais , Noix, Réglisse, Gingembre	
Le Bar de Méditerranée	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	
Le Coing	14€
Sureau, Sésame, Kalamansi	
Mille-Feuille Bonnamour	14€
Chocolat, Noisettes	
La Poire	14€
Shiso Vert, Carvi, Herbes	