RESTAURANT AÏGA

Aïga restaurant Nutri-gastronomique

Le meilleur d'une cuisine savoureuse, saine, de saison et sur-mesure

Ouvert à tous, toute l'année, du petit-déjeuner au dîner, Aïga restaurant vous propose de découvrir un nouveau concept culinaire innovant "la Nutri-gastronomie".

Dans une ambiance brasserie inspirée des années 1930, notre restaurant vous dévoile une cuisine savoureuse et de saison, adaptée aux envies et besoins de chacun (pauvre en gluten, pauvre en lactose…) afin d'apporter plaisir gustatif à vos papilles et pleine santé à votre organisme !

Créée en exclusivité par et pour Aïga resort, la "nutri-gastronomie personnalisée" vous propose une nouvelle approche de la cuisine à la fois gourmande et diététique, sur-mesure et respectueuse de votre santé au quotidien.

Nées de l'alliance de notre chef et de notre équipe de diététiciennes-nutritionnistes, toutes les recettes se veulent savoureuses, saines et équilibrées, et ont été élaborées, dans une démarche éco-responsable, à partir d'ingrédients naturels, bio le plus souvent, locaux et cuisinés sur place.

Exclusivité Aïga resort, notre carte nutri-gastronomique surprendra tous les palais par la qualité nutritive et gustative de ses mets et répond parfaitement aux attentes de nos hôtes en matière d'alimentation santé.

Fondée sur les principes de la micronutrition, la Nutri-gastronomie figure parmi les piliers du nouveau concept médical thermal d'Aïga resort : le Thermalisme du microbiote. Ainsi, toutes nos recettes sont étudiées pour être respectueuses du microbiote et adaptées à chacun et notamment aux contraintes des personnes souffrant de maladies inflammatoires chroniques digestives et de pathologies rhumatologiques.

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

#TousAntiCovidSignal
Le cahier de rappel numérique

POURQUOI SCANNER CE QR CODE ?

Ce dispositif est mis en place pour se protéger et protéger les autres, en particulier dans les lieux où le port du masque n'est pas possible en permanence.

Grâce à ce QR Code, je suis prévenu si j'ai été à proximité d'une personne s'étant déclarée positive dans l'application par la suite. Cela me permet d'aller me faire tester et d'être pris en charge le plus tôt possible.

Par ce geste simple et rapide, je soutiens la reprise des activités dans les lieux de détente et de convivialité.

Scannez le QR Code pour être alerté en cas d'exposition au virus.

RESTAURANT AÏGA

LA CARTE DE SAISON NUTRI-GASTRONOMIQUE

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert : 19 €

--

Entrée + Plat + Dessert : 23 €

--

Amuse-bouches + Entrée + Plat + Dessert + Café ou Tisane : 26 €

Nous vous proposons une cuisine savoureuse, saine, sur-mesure et respectueuse de votre santé au quotidien.
Tous nos plats sont faits maison et respectent la saisonnalité des produits.
La carte a été élaborée pour répondre à vos envies et vos besoins sans contrainte.

Retrouvez ci-dessous les indications concernant les plats choisis cuisinés sur place :

- Plats pauvres en gluten
- Plats pauvres en lactose
- Plats pauvres en fodmap's *(légumes et fruits fermentescibles)*

ENTRÉES

Velouté de légumes de saison et graines de courge — 7,00 €
Servi chaud
--
Saumon mariné « Gravelax » maison et ses pickles — 8,00 €
Saumon frais mariné maison
--
Terrine de poivrons et chèvre frais sur lit de mâche et pignons de pins — 6,00 €
Servie froide avec sa sauce cidre et miel
--
Entrée du jour

PLATS

Parmentier de canard, écrasé de pomme de terre et salade d'herbes — 15,00 €
Canard confit, cuisson basse température, viande d'origine française
--
Joue de bœuf à la vigneronne et boulgour à la brunoise de courgettes — 14,00 €
Viande d'origine française
--
Quinoa bowl veggie et son bouillon aux légumes d'automne — 14,00 €
Plat végétarien, servi chaud
--
Filet de bar, écrasé de patate douce, fenouil rôti et coulis d'herbettes — 16,00 €
Poisson d'origine française
--
Plat du jour

TRILOGIE DE FROMAGES D'AUVERGNE — 5,00 €

DESSERTS

Cake aux châtaignes et figues — 8,00 €
Accompagné de sa boule de glace au yaourt Glaces des Alpes
--
Tarte aux pommes caramélisées aux éclats de noix — 7,00 €
--
Crème choco-noisette soyeuse — 8,00 €
Élaboré à base du chocolat noir à 70 %
--
Dessert du jour

RESTAURANT AÏGA

MENU PETIT NUTRI-GOURMET

Enfant de moins de 12 ans

Entrée + Plat + dessert : 12 €

boisson non comprise

ENTRÉE

Rosace de tomate, mousse de chèvre et râpé de courgettes

PLATS

Suprême de pintade, risotto et sa verdure

--

Parmentier de cabillaud et ses légumes méridionaux de saison

DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème vanillée

--

Tartelette aux fraises

RESTAURANT AÏGA

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

Gentiane artisanale 5 cl *à base de racines fraîches des monts d'Auvergne*	5,00 €
Gentiane sans alcool 5 cl	4,00 €
Pastis Artisanal de Vendée - Distillerie Brignaud 2 cl / 4 cl	2,00 € / 4,00 €
La Bolée de satan 5 cl *vin cuit à base d'eau de vie de prunes, pruneaux et prunelles*	6,00 €
Kir Auvergnat 12 cl *AOC Saint-Pourçain blanc, crème de fruit : châtaigne, myrtille ou pom'châtaigne*	6,00 €
Kir royal 12 cl *Champagne, crème de fruit : châtaigne, myrtille ou pom'châtaigne*	12,50 €
Coupe de champagne « Solo de Meunier » 12 cl	12,00 €
Bouteille de champagne « Solo de Meunier » 75 cl *Hâton et Filles*	66,00 €

BIÈRES ARTISANALES AUX CÉRÉALES D'AUVERGNE

L'Organic 33 cl *Bière blonde bio*	5,00 €
L'Antidote 33 cl *Bière ambrée à la gentiane et à la châtaine*	5,00 €
La Fée de L'effet 33 cl *Bière blonde au miel du Cantal*	5,00 €
La Planèze 33 cl *Bière blonde à base de lentilles de Saint-Flour*	5,00 €
La Bière des Druides 33 cl *Bière blanche à la Verveine*	5,00 €

EAUX, BOISSONS FRAÎCHES ET BOISSONS CHAUDES

Eau de Saint Géron 75 cl *Eau minérale gazeuse de Haute-Loire*	4,00 €
Eau Vichy Célestin 75 cl *eau gazeuse d'Auvergne*	4,00 €
Eau de Volvic 75 cl	4,50 €
"Explosif" Tonic Water à la gentiane 25cl	3,50 €
Jus de Fruit Papillon 25 cl Orange, *Framboise, Tomate ou Pêche*	4,00 €
Sirops *mangue, myrtille ou thé vert/cardamone/framboise*	3,00 €
Café ou Décaféiné / Cappuccino ou Chocolat	2,00 € / 3,00 €
Thés ou Tisanes bio Beauty GARDEN & Happy plantes	2,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Service compris TTC.

RESTAURANT AÏGA

CARTE DES VINS & DIGESTIFS

NOTRE SÉLECTION DE VINS VOLCANIQUES

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Blancs :		
AOC Saint-Pourçain « Domaine des Cailles » Un bel assemblage de Chardonnay associé au Tressallier (cépage typique de Saint-Pourçain) pour un vin fruité et léger	5,00 €	24,00 €
AOC Côtes d'Auvergne « 1991 Saint Roch » 100% Chardonnay à la robe jaune claire brillante se révèle très expressif, minéral avec des notes beurrées et des arômes d'abricot. La bouche est riche avec une belle longueur.	5,50 €	26,00 €
AOC Côtes d'Auvergne "Privilège" 100% Chardonnay élevé en fut de chêne, il révèle des notes beurrées, la bouche est ample et très aromatique avec une belle finale.		28,00 €
Rosé :		
AOC Côtes d'Auvergne Corent « Le Puy de Corent » Ce vin très frais donne des arômes de pamplemousse et de bonbons anglais. La bouche est ample et fruitée, au final minéral.	5,00 €	24,00 €
Rouges :		
IGP Puy de Dôme « Cerise sur le Gâteau » 100% Pinot Noir aux notes de fruits rouges mures, sa bouche charnue accompagne idéalement, dès l'apéritif, la diversité de la gastronomie Auvergnate.	4,50 €	24,00 €
AOC Côtes d'Auvergne « Zig Zag » Vin NATURE 100% gamay, Vegan et sans sulfite ! Au nez, il est d'une agréable fraîcheur, accompagnée de petits fruits frais et murs, comme le cassis. En bouche, il est gourmand avec de l'ampleur, les tanins sont soyeux et la finale est persistante.	5,00 €	26,00 €
AOC Côtes d'Auvergne Châteaugay « Les Amandiers » Assemblage de gamay et de pinot noir, ce cru nous offre une belle couleur pourpre, des notes de fruits de cassis et cerises avec une bouche tonique.	5,50 €	28,00 €
AOP Côtes d'Auvergne « Basalte » Vinification et pressurage doux, élevage de 13 mois en fûts de chêne. Puissance, fraîcheur minérale, fruit, longueur... Un grand vin dans votre verre.		30,00 €

DIGESTIFS

Verveine Artisanale Distillerie Couderc 4 cl Verveine fraiche et légèrement citronnée à 30°	6,00 €
Marc d'Auvergne Distillerie Couderc 4 cl	7,00 €
Whisky auvergnat « Hedgehog » Distillerie Balthazar 4 cl	7,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Service compris TTC.

RESTAURANT

AÏGA

BON À SAVOIR !

Vous avez apprécié notre cuisine ?

Retrouvez nos recettes dans le livre de cuisine

"À CHACUN SES RECETTES POUR UN MICROBIOTE EN FORME"

de Solveig Darrigo-Dartinet, nutritionniste conseil Aïga resort et de Didier CHOS médecin conseil Aïga resort et président de l'Institut européen de diététique et de micronutrition

Offrez un bon cadeau Aïga restaurant

bon de valeur à partir de 20 €

Renseignements et vente à l'accueil ou en boutique

Horaires d'ouverture du restaurant:

Tous les jours

Petit déjeuner de 6h30 à 10h00

Déjeuner de 12h00 à 14h00

Dîner de 19h à 21h00

Réservation : 04 73 86 34 47