



Aïga restaurant Nutrigastronomique

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

Ouvert à tous, du petit-déjeuner au dîner, Aïga restaurant vous propose de découvrir un nouveau concept culinaire innovant "la Nutrigastronomie".

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 "nutrigastronomie 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 nutrigastronomique 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 Nutrigastronomie 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.



#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.





LA CARTE DE SAISON NUTRIGASTRONOMIQUE

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert : 21 €

--

Entrée + Plat + Dessert : 26 €

--

Menu enfant * : Entrée + Plat + dessert : 12 €

**Hors boissons - jusqu'à 12 ans*

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 hivernal de butternut et châtaignes, graines de courges ●●●	7,80 €
--	
Clafoutis aux légumes de saison ●●	7,50 €
--	
Gravelax de saumon maison "façon exotique", bouquet de mâche ●●	9,80 €

PLATS

Suprême de poulet fermier d'Auvergne et sa crème de pleurotes, écrasée de pommes de terre et tombée de chou aux lardons ●●	17,80 €
<small>Viande d'origine française</small>	
--	
Mignon de porc mariné, mousseline de carottes au cumin et pommes de terre grenaille rôties au romarin ●●●	16,90 €
<small>Viande d'origine française</small>	
--	
Dos de cabillaud en tapenade et sa sauce vierge, endives confites à l'orange et lentilles corail ●●●	16,90 €
--	
Tajine végétarien aux notes orientales ●	14,50 €
<small>Plat végétarien</small>	

TRILOGIE DE FROMAGES D'AUVERGNE	5,00 €
--	---------------

DESSERTS

Ananas rôti, sorbet exotique ●●●	7,80 €
--	
Transparence de poires aux cranberries, pâtissière, crumble cacao ●●	7,80 €
--	
Fondant au chocolat et sa crème anglaise safranée ●●●	7,80 €