

Menu Aerial Wellbeing for the Future™ "Bon, beau et bienfaisant"

Ce menu repose sur les principes de nutrition énergétique traditionnelle chinoise.

Les aliments sont combinés de manière à procurer l'expérience gustative et digestive la plus harmonieuse, tout en ciblant les besoins du corps spécifiques aux différents moments de la journée.

Il inclut d'innombrables combinaisons de produits frais, saisonniers, fruits, légumes, poissons, noix, huiles végétales (riches en acides gras / omegas), herbes aromatiques et épices rares.

MENU AERIAL DU MIDI

Amuse bouche + Entrée + Plat 39 €

Amuse bouche
Fin velouté de légumes du moment au cumin (12 kcal*)



Salade de cœur de laitue au balsamique à la pomme et pommes fruits
Agrumes, enoki, herbes fraîches et graines de lin (48 kcal*)

Ou

Carpaccio de betterave et concombre au gingembre et huile d'argan
Ciboulette et sel d'Himalaya (165 kcal*)



Penne au maïs, poireau et fenouil
Graines de chia et huile d'olive (615 kcal*)

Ou

Brochette de romarin aux brocolis curry
Râpé de pommes de terre (250 kcal*)

Afin d'éviter toute tendance acidifiante, le Menu Aerial est totalement sans lactose, sans gluten, sans viandes. Il ne comprend ni alcool ni café..

Ce menu est accompagné de pain sans gluten frais. (245 kcal /100g*)

* A titre indicatif



Aerial Wellbeing for the Future™ "Bon, beau et bienfaisant"

Ce menu repose sur les principes de nutrition énergétique traditionnelle chinoise.

Les aliments sont combinés de manière à procurer l'expérience gustative et digestive la plus harmonieuse, tout en ciblant les besoins du corps spécifiques aux différents moments de la journée.

Il inclut d'innombrables combinaisons de produits frais, saisonniers, fruits, légumes, poissons, noix, huiles végétales (riches en acides gras / omegas), herbes aromatiques et épices rares.

MENU AERIAL DU SOIR

Entrée + Plat 49 €

Fin velouté de lentilles, sésame complet huile de noisette
Truffe fraîche, champignons bouton (67 kcal*)

Ou

Tartare de dorade, graines de pavot coriandre,
Vinaigrette de cidre et citron vert (200 kcal*)

Ou

Gaspacho de concombre et huile essentielle de menthe poivrée,
Baby poivron aigre-doux (230 kcal*)



Filet de bar, concassé de tomates, huile d'argan et persil plat,
Graines de fenouil et curcuma (380 kcal*)

Ou

Dos de cabillaud à la chapelure de noix de cajou, carotte jaune,
Achard de légumes, huile d'olive et coriandre fraîche (365 kcal*)

Afin d'éviter toute tendance acidifiante, le Menu Aerial est totalement sans lactose, sans gluten, sans viandes. Il ne comprend ni alcool ni café..

Ce menu est accompagné de pain sans gluten frais (245 kcal /100g*)

* A titre indicatif

