

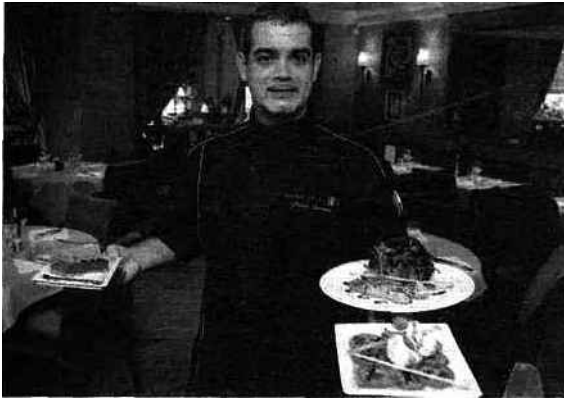
## PARIS

**Menu Détox bio à la Villa Spicy**

Drainer les toxines et purifier son organisme, c'est ce que propose la Villa Spicy pour le bien-être de ses clients, à travers un menu Détox bio suivi d'une séance de massage. Le menu Détox est élaboré avec des produits aux vertus antioxydantes et puri-

fiantes, comme le thé vert, la tomate ou le fenouil. De l'entrée au dessert, les ingrédients ont été rigoureusement sélectionnés pour leurs propriétés nutritionnelles et leur action détoxifiante sur l'organisme. Au programme, un émincé de tomate bio et

burrata pugliese suivi d'un filet de bar bio rôti au citron gingembre, chutney de fenouil. Et, pour finir, un mille-feuille poire et chocolat bio de Madagascar. Chaque plat est annoté de sa promesse santé selon les normes édictées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments. Et pour ceux et celles qui souhaitent un programme Détox complet, la Villa Spicy propose de prolonger le repas par un massage Harmonie à l'Espace Weleda, voisin du restaurant. Enveloppant et rééquilibrant, ce massage aux huiles essentielles bio stimule le système lymphatique, en parfait complément du menu. ■



**Le chef des cuisines Pascal Jounault propose le menu Détox bio et ses boissons à 40 € et, avec 35 minutes de massage, à 81 €.**

>8, avenue Franklin-Roosevelt,  
75008 Paris