

Le Concept : une cuisine gourmande et intuitive

La Gastronomie est un Art qui permet de s'exprimer et qui évolue au rythme des saisons, de leurs couleurs, leurs senteurs, leurs saveurs.

Nous souhaitons partager avec vous cette Passion et vous faire vivre une expérience culinaire unique ...

Laissez-vous porter par l'inspiration de notre Chef et prenez le temps de savourer ses créations gourmandes du moment qui éveilleront vos papilles.

L'inspiration et la création n'ayant pas de limites, n'hésitez pas à nous questionner sur les plats que nous pouvons vous proposer hors carte ...

Pour un accord parfait et vous donner le plaisir des mets, notre Maître d'Hôtel vous propose une sélection atypique de vins.

Le Chef : Sandoz Chhel



Sandoz Chhel, 39 ans, né à Montpellier d'un père Cambodgien et d'une mère Espagnole saura vous surprendre par un métissage de saveurs. Sandoz, signifie en Cambodgien : l'honnêteté, la tolérance.

Amoureux et passionné par la cuisine depuis son plus jeune âge, Sandoz est cuisinier de métier.

Après 10 ans de pratique dans plusieurs établissements en région Parisienne, Sandoz se sent de plus en plus attiré par la pâtisserie et sa rigueur, il décide de se perfectionner davantage.

Il travailla également pendant 10 ans dans ce milieu dans des grandes maisons telles que « La durée » à Paris et « Maison Bonnaire » à Montpellier.

« La pâtisserie c'est l'art de sublimer un repas, une finalité divine qui régale les papilles et surprend avec modestie un souvenir d'enfance » Sandoz C.

Nous souhaitons que votre moment au Disini soit une vraie évasion : l'invitation au voyage, l'atmosphère du lieu, la poésie culinaire, en bref une échappée belle.

Bonne dégustation !

*La cuisine de notre Chef se conjugue avec vos envies
et notre service s'adapte à vous*

*Fermez les yeux et laissez-vous guider par l'inspiration de notre Chef,
le temps d'un voyage culinaire au cours duquel nous partagerons
notre passion ainsi que les saveurs de produits d'exception.*

Instant Bistronomie

Entrée + Plat + Dessert : 41 €

Instant Gastronomie

Mise en bouche + Entrée + Plat + Pré dessert + Dessert : 61 €

Instant Dégustation

Notre menu en 7 escales gourmandes : 81 €

Mises en bouche + Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Pré-dessert + Dessert

Pas pour les grands (- 12 ans) ...

Notre menu enfant : pour les jeunes gastronomes avides de découverte ...

Entrée + Plat + Dessert : 16 €

Nos formules d'été, exclusivement réservées aux adultes ...

DISINI SUN - 40€

Salade repas, verre de vin, café, eau micro filtrée plate ou pétillante + accès piscine et jacuzzi

DISINI SUN - 50€

Menu Bistronomie + accès piscine et jacuzzi

*Soucieux et conscients des enjeux environnementaux, nous vous proposons une
eau de dégustation micro filtrée rafraîchie et gazéifiée sur place, servie à discrétion.
Nous avons sélectionné Nordaq pour rendre votre expérience gastronomique unique.*

« Un plat sans destinataire, c'est un plat qui n'existe pas »

François Simon

Du lundi au vendredi midi (hors jours fériés)

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 34€**

Tous les midis, soirs & weekends

*Entrée + Plat + Dessert : 41€**

Les entrées ...

Les Petits Pois

En gaspacho, marinés, coriandre, menthe, émulsion citron jaune et citron confit

Le Lieu Jaune

Tartare au basilic Thaï et lait de coco, sorbet fenouil et citron vert

Le Saumon

Fumé par nos soins, parfumé au combawa, focaccia maison snackée (supplément menu de 4.00€)

« Innovation » : L'œuf en transparence (supplément menu 6.00€)

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), perle de homard et truffe d'été

Où

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), foie gras et magret fumé

Les plats ...

Le Saumon

Pavé snacké mariné au gingembre, aubergines confites au miso et en crème, pickles de chou-fleur au curcuma

Le Faux-Filet Black Angus

Poêlé, semoule de brocolis à la pancetta, nouilles au Spigol, sommité de brocolis, jus réduit

L'Inspiration Végétarienne

Selon notre Chef Sandoz Chhel



Les desserts ...

La pêche et la framboise

Tiramisu et sorbet

L'abricot des Jardins de Lou

Pavlova abricot et verveine

La Sélection de Fromages affinés

De Didier Latour, fromager à Mauguio

Le Café (ou thé) Gourmet

Assortiment de mignardises du moment

** Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion*

« Une bonne cuisine est l'engrais d'une conscience pure »

Nicolas-Toussaint Des Essarts

Tous les midis, soirs & weekends

Mise en bouche + Entrée + Plat + Prédessert + Dessert : 61€*

Les entrées ...

Le Bar

Gravlax & framboise, consommé au galanga

La poitrine de bœuf

Fumée façon pastrami, gelée de figue acidulé, figue rôtie

« Innovation » : L'œuf en transparence

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon) , perle de homard et truffe d'été
Ou

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon) , foie gras et magret fumé

Les plats ...

Le filet de canette

Snacké, cerise, condiment & pickles de cerise, pomme de terre « Anna » , jus court aux giroles

Le Denti

En ballotine, infusé au Shiso et maïs frais, croustillant de maïs, polenta snacké, jus d'arrête
torréfié

Les desserts ...

Le chocolat (noir 64%)

Figue et framboise, crème glacée a la feuille de figuier et éclat de chocolat

Le citron jaune & l'estragon

Pate sablé, crémeux estragon, voile de gelée de citron, sorbet à l'huile d'olive

La signature : La noisette

En barre croustillante, coulis et glace caramel à la fleur de sel

La Sélection de Fromages affinés

De Didier Latour, fromager à Mauguio

* Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion

« Une bonne cuisine est l'engrais d'une conscience pure »

Nicolas-Toussaint Des Essarts

Les entrées ...

Les Petits Pois : En gaspacho, marinés, coriandre, menthe, émulsion citron jaune et citron confit	11€
Le Lieu Jaune : Tartare au basilic thaï et lait de coco, sorbet fenouil et citron vert	14€
Le Saumon : Fumé par nos soins, parfumé au combawa, focaccia maison snackée	15€
Le Poitrine de Bœuf : fumée Façon pastrami, gelée de figue acidulé, figue rôtie	17€
Le Bar : gravlax & framboise, consommé au galanga	18€
« Innovation » : L'œuf en transparence Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon) , perle de homard et truffe d'été Ou Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon) , foie gras et magret fumé	18€

Les salades repas ...

Au choix : Côté mer ou côté terre	19.50€
--	---------------

Les plats ...

Le Saumon : Pavé snacké mariné au gingembre, aubergines confites au miso et en crème, pickles de chou-fleur au curcuma	23€
Le Faux-Filet Black Angus : Poêlé, semoule de brocolis à la pancetta, nouilles au Spigol, sommité de brocolis, jus réduit	25€
L'inspiration Végétarienne : Selon notre Chef	20€
Le Filet de Canette : snacké, cerise, condiment & pickles de cerise, pomme de terre « Anna », jus court aux giroles	28€
Le Denti : en ballotine, infusé au Shiso et maïs frais, croustillant de maïs, polenta snackée, jus d'arrêtes torréfié	33€

Les desserts ...

La Pêche et La Framboise : Tiramisu et sorbet	11€
L'abricot des Jardins de Lou : Pavlova abricot et verveine	12€
La Sélection de Fromages affinés : de Didier Latour, fromager à Mauguio	11€
La Café Gourmet : assortiment de mignardises du moment	12€
Le citron jaune & l'estragon : pâte sablée, crémeux estragon, voile de gelée de citron, sorbet à l'huile d'olive	14€
Le chocolat (noir 64 %) : figue et framboise, crème glacée à la feuille de figuier et éclat de chocolat	14€
La signature : La noisette En barre croustillante, coulis et glace caramel à la fleur de sel	15€

Toute l'équipe du Disini vous remercie de votre venue

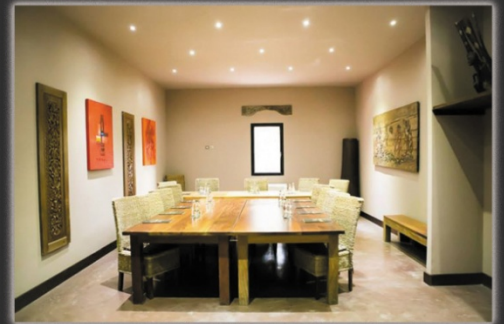
et vous souhaite un agréable moment ...

Au plaisir de vous revoir bientôt.

UN HÔTEL DE STANDING



DES ESPACES ÉVÉNEMENTIELS



UN HAVRE DE PAIX DÉDIÉ AU CORPS ET À L'ESPRIT

Le Disini c'est aussi ...

un hôtel ****

16 chambres où l'espace à vivre est élégant, spacieux et au confort moderne

un espace bien-être

avec spa, piscine, jacuzzi ... véritable havre de paix pour le Corps et l'Esprit

3 salles pour vos événements privés & professionnels

un salon de 17m², une salle de réunion 70m² et une salle de réception 240m²