

Adresse : 1 rue des Carrières, 34160 Castries

Tél : 04 67 419 786

Mail : contact@disini-hotel.com

Site : www.disini-hotel.com

TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON »



RÉALISÉS PAR NOTRE CHEF ET SA BRIGADE

Nos Producteurs & Fournisseurs :

Les légumes : Jardins de Costebelle (Villeneuve-lès-Maguelone)

L'huile d'olive : Domaine de l'Oulivie (producteur : Combailaux)

Le chocolat : Valhrona (Tain l'Ermitage)

Les œufs du Pic st Loup : Maison Trébuchon (producteur : Mas de Londres)

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 ...

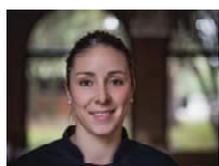
Laissez-vous porter par l'inspiration de notre Chef et prenez le temps de savourer ses créations gourmandes du moment qui éveilleront vos papilles.

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, Carmen Pansier, vous propose une sélection atypique de vins.



Le Chef : Delphine Borrewater



Delphine Borrewater est une jeune gastronome née le 18 Octobre 1989.

Tout au long de son parcours culinaire débuté en 2010, elle a fait ses armes dans des établissements de qualité ("Maison de la Lozère", "Carré Mer", "Domaine de Verchant") et a perfectionné sa technique au Japon.

Pour Delphine Borrewater, la Cuisine est à la fois un Art un Plaisir et une Passion qui n'a aucune frontière.

Le plaisir de cuisiner, de manger, de goûter de bons produits, est une tradition familiale.

Ses principales inspirations : l'Asie et son goût pour le sucré-salé, les produits de la mer, la pâtisserie et le mono-produit (mise à l'honneur d'un produit en plusieurs déclinaisons).

Ses Chefs "références" : Eric Cellier ("Maison de la Lozère"), Cedric Grolet ("Le Meurice"), Angelo Musa ("Hotel Plaza Athénée"), Damien Cousseau ("Domaine de Verchant").

Son engagement culinaire : une cuisine moderne sensible évolutive, alliant visuel et goût, en harmonie avec les saisons et portée par la philosophie "s'épanouir pour faire plaisir".

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

Du lundi au vendredi midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 21 € / Entrée + Plat + Dessert : 26 €

Tous les soirs & weekends

Entrée + Plat + Dessert : 31 €

Instant Gastronomie

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert : 49 €

Instant Dégustation

Notre menu en 7 escales gourmandes : 69 €

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

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

Entrée + Plat + Dessert : 15 €

Du lundi au vendredi midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 21€ / Entrée + Plat + Dessert : 26€

Tous les soirs & weekends

Entrée + Plat + Dessert : 31€

Les entrées ...

Les Amandes de Mer

*Fondue de poireaux, émulsion curry rouge
& gaufre de pommes de terre*

L'Andouille de Guémené

Chou rouge, pignons de pin grillés & chutney de poire

Les plats ...

Le Quasi de Veau du Ségala

*Rutabaga & carottes confites, émulsion noisettes
& polenta croustillante aux herbes et au fromage*

Le Pagre de Méditerranée

Grillé, purée de brocolis pistaches & agrumes

Les desserts ...

La Banane

Biscuit sablé aux noix, glace au lait & banane

La Noix de Coco

En blanc-manger, ananas rôti & râpé de combava

Le Café Gourmet

Assortiment de mignardises du moment

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert : 49€

Les entrées ...

Le Foie Gras

*Comme un Lucullus, langue de bœuf fumée, condiment moutarde,
oignons grillés & coing*

Le Tourteau

Céleri & agrumes, sarrasin & jus de tourteau

Les plats ...

La Canette de Challans

*Cèpes & champignons de saison, déclinaison de courges
& raviole au jus de canette*

L'Espadon

*Risotto Acquerello, navets, assaisonnement à la japonaise
& râpé de Boutargue*

Les desserts ...

La Pomme Gala

Noix de Pécan & caramel beurre salé

Le Marron

La cerise Amarena & glace au thé Matcha

L'Assiette des « Fromages de Charlotte »

*Assiette composée de fromage de chèvre et brebis régional,
issu de producteurs locaux*

Les entrées ...

<i>L'Andouille de Guémené : chou rouge, pignons de pin grillés & chutney de poire</i>	9€
<i>Les Amandes de Mer : fondue de poireaux, émulsion curry rouge & gaufre de pommes de terre</i>	12€
<i>Le Foie Gras : comme un Lucullus, langue de bœuf fumée, condiment moutarde, oignons grillés & coing</i>	16€
<i>Le Tourteau : céleri & agrumes, sarrasin & jus de tourteau</i>	19€

Les plats ...

<i>Le Pagre de Méditerranée : grillé, purée de brocolis pistaches & agrumes</i>	17€
<i>Le Quasi de Veau du Ségala : rutabaga & carottes confites, émulsion noisettes & polenta croustillante aux herbes et au fromage</i>	21€
<i>La Canette de Challans : cèpes & champignons de saison, déclinaison de courges & raviolé au jus de canette</i>	26€
<i>L'Espadon : risotto Acquerello, navets, assaisonnement à la japonaise & râpé de Boutargue</i>	28€

Les desserts ...

<i>La Banane : biscuit sablé aux noix, glace au lait & banane</i>	9€
<i>La Noix de Coco : en blanc-manger, ananas rôti & râpé de combava</i>	9€
<i>Le Café Gourmet : assortiment de mignardises du moment</i>	10€
<i>La Pomme Gala : noix de Pécan & caramel beurre salé</i>	10€
<i>Le Marron : la cerise Amarena & glace au thé Matcha</i>	11€
<i>L'Assiette des « Fromages de Charlotte » : assiette composée de fromage de chèvre et brebis régional, issu de producteurs locaux</i>	11€

*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

RETROUVEZ-NOUS SUR :

