

### 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 : 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).*

*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 !*

### Les Producteurs & Fournisseurs

*La viande : Bousquet (Luc-la-Primaube) L'huile d'olive : Mas Dieu (Montarnaud)*

*La volaille : Briault (Montpellier) Le chocolat : Valhrona (Tain l'Ermitage)*

*Le poisson : Aga (Agde)*

*Les œufs du Pic st Loup :*

*Maison Trébuchon (Mas de Londres)*

*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 (hors jours fériés)*

*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 (hors jours fériés)*

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

*Tous les soirs & weekends*

*Entrée + Plat + Dessert : 31€*

*Les entrées ...*

*Le Brochet*

*Cuit en mousseline, viennoise d'herbes, crème de crustacés, moules & fleur de bourrache*

*La Poitrine de Veau de chez « Pig's Daddy »*

*Confite, purée haricots rouges & wasabi, échalotes confites au thym*

*Les plats ...*

*Le Magret de Canard IGP Sud-Ouest de Sarlat*

*Endives confites, jus de canard à l'orange & croustillant de cuisses*

*Le Grondin Perlon*

*Cubes de patates douces rôties au beurre de curry rouge, cébettes rouges grillées & chips de gingembre*

*Les desserts ...*

*Le Citron Limequat de notre Jardin*

*En tarte fine aux agrumes, crémeux Dulcey & riz soufflé*

*Le Biscuit Breton*

*Compotée de pommes Chanteclerc, gelée de pommes Granny Smith, crème glacée au romarin & crémeux amande*

*Le Chariot de Fromages « Les Fromages de Charlotte »*

*Assortiment de fromages affinés à la découpe selon votre choix*

*Le Café Gourmet*

*Assortiment de mignardises du moment*

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

*Nicolas-Toussaint Des Essarts*

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

*Les entrées ...*

*Le Bœuf d'Aubrac*

*Fumé, en carpaccio, déclinaison de topinambours  
& cubes de foie gras poêlé*

*Les Huîtres de Bouzigues*

*En trois façons, tartare agrumes & émulsion noisettes -  
chaude au beurre de persil - riz japonais & miso*

*Les plats ...*

*Le Bar Sauvage*

*Chou-fleur rôti au beurre noisette, sarrasin grillé,  
condiment main de Bouddha de notre jardin & poivre « Voatsiperifery »*

*La Selle d'Agneau « Label Rouge »*

*Artichauts violets, falafel de pois chiches, citron confit  
& jus d'agneau*

*Les desserts ...*

*La CacaHuète*

*En sphère glacée, crémeux au chocolat « Kidavao »  
& caramel onctueux*

*Le Maïs*

*En différentes textures, espuma pop corn & sirop d'érable,  
crème glacée au pin fumé & coulis au piment d'Espelette*

*L'Assiette des « Fromages de Charlotte »*

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

*Les entrées ...*

- La Poitrine de Veau de chez « Pig's Daddy » : confite, purée haricots rouges & wasabi, échalotes confites au thym* 11€
- Le Brochet : cuit en mousseline, viennoise d'herbes, crème de crustacés, moules & fleur de bourrache* 13€
- Le Bœuf d'Aubrac : fumé, en carpaccio, déclinaison de topinambours & cubes de foie gras poêlé* 16€
- Les Huitres de Bouzigues : en trois façons, tartare agrumes & émulsion noisettes - chaude au beurre de persil - riz japonais & miso* 19€

*Les plats ...*

- Le Magret de Canard IGP Sud-Ouest de Sarlat : endives confites, jus de canard à l'orange & croustillant de cuisses* 21€
- Le Grandin Perlon : cubes de patates douces rôties au beurre de curry rouge, cébettes rouges grillées & chips de gingembre* 22€
- Le Bar Sauvage : chou-fleur rôti au beurre noisette, sarrasin grillé, condiment main de Bouddha de notre jardin & poivre « Voatsiperifery »* 27€
- La Selle d'Agneau « Label Rouge » : artichauts violets, falafel de pois chiches, citron confit & jus d'agneau* 29€

*Les desserts ...*

- Le Biscuit Breton : compotée de pommes Chanteclerc, gelée de pommes Granny Smith, crème glacée au romarin & crèmeux amande* 9€
- Le Citron Limequat de notre Jardin : en tarte fine aux agrumes, crèmeux Dulcey & riz soufflé* 10€
- Le Café Gourmet : assortiment de mignardises du moment* 10€
- La Cacahuète : en sphère glacée, crèmeux au chocolat « Kidavao » & caramel onctueux* 10€
- Le Maïs : en différentes textures, espuma pop corn & sirop d'érable, crème glacée au pin fumé & coulis au piment d'Espelette* 11€
- Le Chariot de Fromages « Les Fromages de Charlotte » : assortiment de fromages affinés à la découpe selon votre choix* 11€

« On ne peut pas faire de cuisine si l'on n'aime pas les gens »

Joël Robuchon

*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 17m<sup>2</sup>, une salle de réunion 70m<sup>2</sup> et une salle de réception 240m<sup>2</sup>*

RETROUVEZ-NOUS SUR :

