

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

L'huile d'olive: Mas Dieu (Montarnaud)

La volaille : Briault (Montpellier)

Le chocolat : Valhrona (Tain l'Ermitage)

Les œufs du Pic st Loup :

Maison Trébuchon (Mas de Londres)





Le poisson : Aga (Agde)









Formules



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 lundî au vendredî mîdî (hors jours fériés) Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 21 ϵ / Entrée + Plat + Dessert : 26 ϵ

> Tous les soirs & weekends Entrée + Plat + Dessert : 31 ϵ

Instant Gastronomie

Míse en bouche + Entrée + Plat + Dessert : 49 ϵ

Instant Dégustation

Notre menu en 7 escales gourmandes : 69 ϵ

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

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

Entrée + Plat + Dessert : 15 ϵ



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 ...

La Royale de Chou-fleur

Tuile craquante jambon cru, jaune d'œuf confit au miso & sauce soja

Le Poulpe de Méditerranée

Arancini, purée de tomates légèrement pimentées & aïoli

Les plats ...

Le Travers de Porc de chez « Píg's Daddy »
Patates douces & oignons nouveaux

Le Maigre de Ligne de Méditerranée Butternut en palet grillé & purée, raisin en émulsion

Les desserts ...

La Profiterole

Sauce chocolat, chantilly à la fève de Tonka & glace banane

La Figue

Sorbet figue - cardamome, noix, coulis de miel & chantilly à la feuille de figuier

L'Assiette de Fromages

Assortiment de fromages « Les Fromages de Charlotte »

Le Café Gourmet

Assortiment de mignardises du moment



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

Les entrées ...

Le Rouget Barbet

Légèrement grillé, copeaux de lard de Colonnata, bouillon de cèpes & focaccia aux champignons de saison

Le Canard

En gyosa, bouillon dashi, graine de sésame & shizo vert

Les plats ...

Le Sar de Méditerranée

Barbajuans aux girolles, risotto de blettes & sauce au parmesan

La Pintade (élevage des Costières)

Entière roulée, jus de sapin, pleurotes & maïs en déclinaison

Les desserts ...

La Mirabelle

En déclinaison, safran & noisettes

La Sphère

Mangue, passion, noix de coco & baba au rhum

L'Assiette de Fromages

Assortiment de fromages « Les Fromages de Charlotte »



Les entrées ...

La Royale de Chou-fleur : tuile craquante jambon cru, jaune d'œuf confit au miso & sauce soja	11€
Le Poulpe de Méditerranée : arancini, purée de tomates légèrement pimentées & aïoli	14€
Le Canard: en gyosa, bouillon dashi, graine de sésame & shizo vert	14€
Le Rouget Barbet : légèrement gríllé, copeaux de lard de Colonnata, bouillon de cèpes & focaccía aux champignons de saison	16€
Les plats	
Le Travers de Porc de chez « Píg's Daddy » : patates douces & oígnons nouveaux	16€
Le Maigre de Ligne de Méditerranée : butternut en palet grillé & purée, raisin en émulsion	19€
Le Sar de Méditerranée : barbajuans aux girolles, risotto de blettes & sauce au parmesan	27€
La Píntade (élevage des Costières) : entière roulée, jus de sapin, pleurotes & maïs en déclinaison	29€
Les desserts	
La Profiterole : sauce chocolat, chantilly à la fève de Tonka & glace banane	9€
La Fígue : sorbet figue - cardamome, noix, coulis de miel & chantilly à la feuille de figuier	10€
Le Café Gourmet : assortiment de mignardises du moment	10€
La Mírabelle : en déclinaison, safran & noisettes	10€
La Sphère: mangue, passion, noix de coco & baba au rhum	11€
L'Assiette de Fromages : assortiment de fromages « Les Fromages de Charlotte »	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:







