

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)

*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 : 33 €

Instant Gastronomie

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert : 51 €

Instant Dégustation

Notre menu en 7 escales gourmandes : 71 €

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

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

Entrée + Plat + Dessert : 15 €

Entrée + Plat + Dessert : 33€

Les entrées ...

La Royale de Chou-fleur

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

Les Coquillages en Déclinaison

*Moules - coques - couteaux, crème d'épinards & laitue,
brunoise de pommes Granny Smith, chips de laitue de mer & agrumes*

Les plats ...

Le Faux-filet de Bœuf Charolais

*Poireaux frits, purée de fenouil, lamelles de champignons de Paris
& jus de bœuf*

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*

Le Baklava revisité

*Au miel de fleurs du « Rucher de la Baronnie »
& glace au yaourt de la ferme « Arnaud Bio »*

L'Assiette de Fromages

Assortiment de fromages « Les Fromages de Charlotte »

Le Café Gourmet

Assortiment de mignardises du moment

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert : 51€

Les entrées ...

Le Rouget Barbet

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

L'Os à Moelle de Bœuf

*Truffes noires de Bourgogne
& variation autour du topinambour*

Les plats ...

Le Sar de Méditerranée

*Barbajuans aux girolles, risotto de blettes
& sauce au parmesan*

Le Magret de Canard Mulard de chez « Pig's Daddy »

*Chips de salsifis, panais rôti au beurre, coing
& jus de canard au Porto*

Les desserts ...

Le Chocolat Valrhona

*En craquant & en mousse, sorbet poire gingembre
& quinoa soufflé*

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€
- Les Coquillages en Déclinaison* : moules - coques - couteaux, crème d'épinards & laitue, brunoise de pommes Granny Smith, chips de laitue de mer & agrumes 14€
- L'Os à Moelle de Bœuf* : truffes noires de Bourgogne & variation autour du topinambour 15€
- Le Rouget Barbet* : légèrement grillé, copeaux de lard de Colonnata, bouillon de cèpes & focaccia aux champignons de saison 16€

Les plats ...

- Le Faux-filet de Bœuf Charolais* : poireaux frits, purée de fenouil, lamelles de champignons de Paris & jus de bœuf 16€
- Le Maigre de Ligne de Méditerranée* : butternut en palet grillé & purée, raisin en émulsion 19€
- Le Sar de Méditerranée* : barbajuans aux giroldes, risotto de blettes & sauce au parmesan 27€
- Le Magret de Canard Mulard de chez « Pig's Daddy »* : chips de salsifis, panais rôti au beurre, coing & jus de canard au Porto 29€

Les desserts ...

- La Profiterole* : sauce chocolat, chantilly à la fève de Tonka & glace banane 9€
- Le Baklava Revisité* : au miel de fleurs du « Rucher de la Baronnie » & glace au yaourt de la ferme « Arnaud Bio » 10€
- Le Café Gourmet* : assortiment de mignardises du moment 10€
- Le Chocolat Valrhona* : en craquant & en mousse, sorbet poire gingembre & quinoa soufflé 10€
- La Sphère* : mangue, passion, noix de coco & baba au rhum 11€
- L'Assiette de Fromages* : assortiment de fromages « Les Fromages de Charlotte » 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 17m², une salle de réunion 70m² et une salle de réception 240m²

RETROUVEZ-NOUS SUR :

