

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.



La Cheffe : 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

Viande : Bousquet (Luc-la-Primaube),

Pig's Daddy (Montpellier)

Volaille : Briault (Montpellier)

Poisson : Aga (Agde)

Légumes : Epicure (Vendargues)

Huile d'olive : Mas Dieu (Montarnaud)

Chocolat : Valrhona (Tain l'Ermitage)

Oeuf : Maison Trébuchon (Mas de Londres)

Fromage : Chèvrerie des Cornues

(Saint-Jean-de-Cornies)

*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 escalas gourmandes : 71 €

Instant Spa

Un savoureux mélange entre détente et raffinement ...

Poke Bowl + Café/Thé Gourmand : 22 €

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 : 26€

Tous les midis, soirs & weekends

Entrée + Plat + Dessert : 33€

Les entrées ...

Le Saumon

*En tataki mariné au miel, soja & gingembre, jus de carottes,
carottes fanes glacées & nougatine au sésame*

Le Lapin Bleu-Blanc-Cœur

*Le râble farci, girolles & champignons bruns, crémeux de petits pois
& sabayon de sarriette*

Les plats ...

Le Cabillaud

*Sucrène grillée, tombée de laitue & noisettes, émulsion aux agrumes
& chorizo*

La Poitrine de Porc de chez « Pig's Daddy »

*Confite, blettes, poivrons rouges, mousseline de courgette
& jus de cochon*

Les desserts ...

La Brioche Perdue

*Crème glacée au pop-corn, espuma de vanille bourbon
& caramel beurre salé*

Le Vacherin

*Rhubarbes, fraises, chantilly à la verveine
& amandes de Provence*

L'Assiette de Fromages affinés

Le Café Gourmet

Assortiment de mignardises du moment

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

Les entrées ...

La Thonine de Méditerranée

Confite & snackée, croûtons de pain de mie, pain vapeur aux algues, couteaux de mer & crème citron

Les Courgettes

En carpaccio, sorbet basilic vert, réduction de balsamique blanc, pépites de framboise & brousse de brebis

Les plats ...

Le Homard Breton

Cuit au beurre de feuille de figuier, melon fumé & grillé, fenouil confit & jus de homard

Le Pigeon Royal

Cuit sur le coffre, mini légumes d'été, purée d'ail noir & jus de pigeon au vin rouge

Les desserts ...

L'Abricot

Confit & en sorbet, mini baba à la farine bio du Mas de Daudet, streusel à la fève de Tonka & ganache « Inspiration Amande » de chez Valrhona

La Noix de Coco

Glacée, chocolat blanc, chantilly, estragon, framboises & groseilles

L'Assiette de Fromages affinés

Poke Bowl + Café/Thé Gourmand : 22€

Couplez votre moment de détente avec une alliance de saveurs.

Un succulent mélange entre bien-être et raffinement ...



Poke Bowl

Riz à sushi

Avocats

Mangues

Concombres

Crevettes

Salade de wakame

Sésame

+

Café/Thé Gourmand

Assortiment de mignardises du moment

Les entrées ...

- Le Saumon* : en tataki mariné au miel, soja & gingembre, jus de carottes, carottes fanes glacées & nougatine au sésame 11€
- Le Lapin Bleu-Blanc-Coeur* : le râble farci, girolles & champignons bruns, crémeux de petits pois & sabayon de sarriette 14€
- Les Courgettes* : en carpaccio, sorbet basilic vert, réduction de balsamique blanc, pépites de framboise & brousse de brebis 15€
- La Thonine de Méditerranée* : confite & snackée, croûtons de pain de mie, pain vapeur aux algues, couteaux de mer & crème citron 16€

Les plats ...

- La Poitrine de Porc de chez « Pig's Daddy »* : confite, blettes, poivrons rouges, mousseline de courgette & jus de cochon 17€
- Le Cabillaud* : sucrine grillée, tombée de laitue & noisettes, émulsion aux agrumes & chorizo 18€
- Le Homard Breton* : cuit au beurre de feuille de figuier, melon fumé & grillé, fenouil confit & jus de homard 27€
- Le Pigeon Royal* : cuit sur le coffre, mini légumes d'été, purée d'ail noir & jus de pigeon au vin rouge 29€

Les desserts ...

- La Brioche Perdue* : crème glacée au pop-corn, espuma de vanille bourbon & caramel beurre salé 9€
- Le Vacherin* : rhubarbes, fraises, chantilly à la verveine & amandes de Provence 10€
- Le Café Gourmet* : assortiment de mignardises du moment 10€
- L'Abricot* : confit & en sorbet, mini baba à la farine bio du Mas de Daudet, streusel à la fève de Tonka & ganache « Inspiration Amande » de chez Valrhona 10€
- La Noix de Coco* : glacée, chocolat blanc, chantilly, estragon, framboises & groseilles 11€
- L'Assiette de Fromages affinés* 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 :

