

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 Poulpe

*Caviar d'aubergine, socca en chips, vierge de tomates
& agrumes*

La Cuisse de Pintade de Racan

*Comme un tacos revisité, espuma d'avocat, oignons pickles, poivrons
& chips croustillantes de maïs*

Les plats ...

Le Filet Mignon de Porc d'Occitanie

*Pressée de butternut, pied-de-mouton, purée de potimarron
& chips de châtaigne*

Le Maigre de Ligne de Méditerranée

*En pavé, purée de patate douce & coing, brunoise de courgettes
& sabayon citron noir d'Iran*

Les desserts ...

La Prune

*En différentes textures, sponge cake au miel
& chantilly à l'aneth*

Le Chocolat Valrhona

*Cake au Dulcey, glace Jivara
& espuma au poivre de Java*

L'Assiette de Fromages affinés

Le Café Gourmet

Assortiment de mignardises du moment

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

Les entrées ...

L'Œuf de Caille

*Frit dans son nid, chutney de raisins, morilles d'été (Sparassis)
& sauce foie gras*

Le Sar de Méditerranée

*En ceviche, sorbet aloe vera - citron vert - concombre
& condiment yuzu*

Les plats ...

L'Agneau d'Occitanie de chez Pig's Daddy

*Viennoise de fruits secs, légumes de saison glacés,
jus d'agneau à la sarriette & kefta d'agneau à la menthe*

Le Turbot Sauvage

*En basse température, gambas & moules en mousseline, jus crémé,
caviar d'Aquitaine & citron caviar, poireaux fondants*

Les desserts ...

La Châtaigne

*Glace marrons, sablé Tahini, châtaignes fumées
& ganache montée noisettes*

La Mûre

*Crème glacée mûre - violette, meringue, émulsion de sureau,
mûre en compotée & en coulis*

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 - Passion

Concombres

Œufs de truite & truite fumée

Edamame

Menthe & cacahuètes

+

Café/Thé Gourmand

Assortiment de mignardises du moment

Les entrées ...

<i>Le Poulpe : caviar d'aubergine, socca en chips, vierge de tomates & agrumes</i>	11€
<i>La Cuisse de Pintade de Racan : comme un tacos revisité, espuma d'avocat, oignons picklés, poivrons & chips croustillantes de maïs</i>	14€
<i>L'Œuf de Caille : frit dans son nid, chutney de raisins, morilles d'été (Sparassis) & sauce foie gras</i>	17€
<i>Le Sar de Méditerranée : en ceviche, sorbet aloe vera - citron vert - concombre & condiment yuzu</i>	19€

Les plats ...

<i>Le Filet Mignon de Porc d'Occitanie : pressée de butternut, pied-de-mouton, purée de potimarron & chips de châtaigne</i>	18€
<i>Le Maigre de Ligne de Méditerranée : en pavé, purée de patate douce & coing, brunoise de courgettes & sabayon citron noir d'Iran</i>	19€
<i>Le Turbot Sauvage : en basse température, gambas & moules en mousseline, jus crémé, caviar d'Aquitaine & citron caviar, poireaux fondants</i>	27€
<i>L'Agneau d'Occitanie de chez Pig's Daddy : viennoise de fruits secs, légumes de saison glacés, jus d'agneau à la sarriette & kefta d'agneau à la menthe</i>	29€

Les desserts ...

<i>La Prune : en différentes textures, sponge cake au miel & chantilly à l'aneth</i>	9€
<i>Le Chocolat Valrhona : cake au Dulcey, glace Jivara & espuma au poivre de Java</i>	10€
<i>Le Café Gourmet : assortiment de mignardises du moment</i>	10€
<i>La Mûre : crème glacée mûre - violette, meringue, émulsion de sureau, mûre en compotée & en coulis</i>	10€
<i>La Châtaigne : glace marrons, sablé Tahini, châtaignes fumées & ganache montée noisettes</i>	11€
<i>L'Assiette de Fromages affinés</i>	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 :

