

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 : Julien Jacqueton



Julien JACQUETON est un jeune gastronome né le 4 Février 1984 à Alès.

Tout au long de son parcours culinaire débuté en 2004 aux côtés du Chef René Turonnet, il a fait ses armes et perfectionné sa technique culinaire dans des établissements de qualité :

"Le Boeuf sur le Toit" et "Disneyland Hôtel" (région parisienne), le "Domaine du Mont d'Arbois" (Megève), "L'Oustau de Baumanière" (Les Baux-de-Provence), l'"Hôtel Boucan Canot" (La Réunion), le "Royal Champagne Hôtel & Spa" (Champillon) et le "Crowne Plaza Hotels & Resorts" (Montpellier).

Pour Julien, la Cuisine c'est une Passion à vivre et à transmettre mais c'est aussi des moments de Partage, d'idées - de savoir-faire - de produits, et un véritable travail d'Équipe où qualité créativité & rigueur ne font qu'un.

Le plaisir de cuisiner, de manger, de goûter de bons produits, est une tradition familiale initiée par sa grand-mère maternelle avec qui, enfant, il préparait de bons petits plats dès leur retour du marché le mercredi.

Son engagement culinaire : une cuisine franche en goût, savoureuse et évolutive. Un plat c'est avant tout une histoire à raconter et à partager.

Sa vision de la Cuisine est en totale harmonie avec ces quelques mots du Chef Paul Bocuse : "classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine, la bonne".

Bonne dégustation !

*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 ...

Plat + Café/Thé Gourmand + 30 min Jacuzzi ou Hammam : 40 €

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 ...

L'Œuf Bio du Pic Saint-Loup

*Mollet, crème de champignons, écume de persil, noisettes
& pains croustillants*

Le Saumon

*En gravlax, agrumes, chantilly au poivre de Timut
& aneth*

Les plats ...

Le Magret de Canard

*Rôti au romarin, purée de potimarron, châtaignes
& sauce au miel*

Le Cabillaud

*En pavé, risotto au parmesan
& émulsion à l'huile de truffe*

Les desserts ...

Le Citron

*En bûche, mousse légère citron, insert yuzu
& crémeux citron*

Le Finger

*Mousse fève de Tonka, glaçage chocolat - cacahuète
& caramel beurre salé*

L'Assiette de Fromages affinés

Le Café Gourmet

Assortiment de mignardises du moment

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

Les entrées ...

Le Foie Gras

*Mi-cuit, croquant de pain d'épices, purée de chutney poire
& oignons picklés*

La Daurade de Méditerranée

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

Les plats ...

La Selle d'Agneau de chez Pig's Daddy

*Légumes racines glacés, crumble d'échalotes, butternut fumé
& jus corsé*

Le Bar de Ligne

*En filet, galette de fregola sarda à l'aneth
& échalote sauce armoricaine*

Les desserts ...

La Châtaigne

*Sablé breton, crémeux châtaigne, glaçage chocolat miroir
& glace marron*

L'Ananas

*Brunoise d'ananas, crémeux vanille, insert ananas au rhum
& sorbet mangue rôtie*

L'Assiette de Fromages affinés

Plat + Café/Thé Gourmand + 30 min Jacuzzi ou Hammam : 40€

Couplez votre moment de détente avec une alliance de saveurs.

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



Plat

Du menu « Instant Bistronomie »

+

Café/Thé Gourmand

Assortiment de mignardises du moment

+

30 minutes Jacuzzi ou Hammam

Au Disini Spa

Les entrées ...

<i>L'Œuf Bio du Pic Saint-Loup : mollet, crème de champignons, écume de persil, noisettes & pains croustillants</i>	11€
<i>Le Saumon : en gravlax, agrumes, chantilly au poivre de Timut & aneth</i>	12€
<i>Le Foie Gras : mi-cuit, croquant de pain d'épices, purée de chutney poire & oignons picklés</i>	17€
<i>La Daurade de Méditerranée : en ceviche, sorbet citron vert - concombre & condiment yuzu</i>	19€

Les plats ...

<i>Le Magret de Canard : rôti au romarin, purée de potimarron, châtaignes & sauce au miel</i>	18€
<i>Le Cabillaud : en pavé, risotto au parmesan & émulsion à l'huile de truffe</i>	19€
<i>Le Bar de Ligne : en filet, galette de fregola sarda à l'aneth & échalote sauce armoricaine</i>	27€
<i>La Selle d'Agneau de chez Pig's Daddy : légumes racines glacés, crumble d'échalotes, butternut fumé & jus corsé</i>	29€

Les desserts ...

<i>Le Citron : en bûche, mousse légère citron, insert yuzu & crémeux citron</i>	9€
<i>Le Finger : mousse fève de Tonka, glaçage chocolat - cacahuète & caramel beurre salé</i>	10€
<i>Le Café Gourmet : assortiment de mignardises du moment</i>	10€
<i>L'Ananas : brunoise d'ananas, crémeux vanille, insert ananas au rhum & sorbet mangue rôtie</i>	10€
<i>La Châtaigne : sablé breton, crémeux châtaigne, glaçage chocolat miroir & glace marron</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 :

