

#### 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!













# La cuísine 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

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

## Instant Dégustation

Notre menu en 7 escales gourmandes : 71  $\epsilon$ 

## Instant Spa

Un savoureux mélange entre détente et raffinement ...

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

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

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

Entrée + Plat + Dessert : 15 €



# Instant Bistronomie 7 jours sur 7, midi & soir

# 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 Butternut (V)

En velouté, éclats de noisettes & crème fouettée à l'huile de courge

## Les Champignons 🕜

En ravioles, épinards sautés & crème de céleri-rave

## Le Magret de Canard - IGP Sud-Ouest

En carpaccio, menthe, cacahuètes & vinaigrette soja

## Les plats ...

#### La Truite

À l'unilatéral, galette de risotto vénéré à l'encre de seiche & émulsion bisque de crustacés

## Le Cerf

En pavé, pressé de pommes de terre au thym, purée de trompettes de la mort & réduction vin rouge

**L'Inspiration Végétarienne V**Selon notre Chef Julien Jacqueton

## Les desserts ...

#### La Noix de Coco

Mousse glacée coco, glaçage caramel - chocolat, coco râpée & sauce chocolat - cardamome

#### Le Limoncello

Mousse Limoncello, glace riz soufflé & gel citron

L'Assiette de Fromages affinés

### Le Café Gourmet

Assortiment de mignardises du moment





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

#### Les entrées ...

Le Foie Gras - IGP Sud-Ouest Mi-cuit, croquant pain d'épices, chutney poire & pickles d'oignons

La Saint-Jacques
En tartare, jus concombre
& émulsion pomme rouge

## Les plats ...

**L'Épaule d'Agneau** En pithiviers, mousseline persil racine & jus truffé

#### Le Turbot

En ballotine, farce crevette, « célerisotto » pomme Granny Smith - citron caviar & sauce matelote

#### Les desserts ...

Le Chocolat & le Safran

Mousse chocolat, glace safran

& caramel safran

#### *La Pomme*

En différentes textures, biscuit craquant, confit de citron, mousse pomme, brunoise de pomme, glaçage caramel - chocolat & sorbet pomme rouge

L'Assiette de Fromages affinés



# Du lundi au vendredi midi (hors jours fériés)

## Plat + Café/Thé Gourmand + 30 mín Jacuzzí 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 mínutes Jacuzzí ou Hammam

Au Disini Spa



# Les entrées ...

<b>Le Butternut :</b> en velouté, éclats de noisettes & crème fouettée à l'huile de courge	8€
<b>Le Magret de Canard - IGP Sud-Ouest :</b> en carpaccío, menthe, cacahuètes & vinaigrette soja	12€
Les Champignons : en ravioles, épinards sautés & crème de céleri-rave	12€
La Saint-Jacques : en tartare, jus concombre & émulsion pomme rouge	17€
<b>Le Foie Gras - IGP Sud-Ouest :</b> mi-cuit, croquant pain d'épices, chutney poire & pickles d'oignons	17€
Les plats	
L'Inspiration Végétarienne : selon notre Chef Julien Jacqueton	17€
La Truite : à l'unilatéral, galette de risotto vénéré à l'encre de seiche & émulsion bisque de crustacés	18€
<b>Le Cerf :</b> en pavé, pressé de pommes de terre au thym, purée de trompettes de la mort & réduction vin rouge	19€
<b>Le Turbot :</b> en ballotíne, farce crevette, « célerísotto » pomme Granny Smíth - cítron cavíar & sauce matelote	28€
L'Épaule d'Agneau : en pithiviers, mousseline persil racine & jus truffé	28€
Les desserts	
Le Límoncello: mousse Límoncello, glace riz soufflé & gel cítron	10€
Le Café Gourmet : assortiment de mignardises du moment	10€
L'Assíette de Fromages affinés	10€
<b>La Noix de Coco :</b> mousse glacée coco, glaçage caramel - chocolat, coco râpée & sauce chocolat - cardamome	12€
Le Chocolat & le Safran: mousse chocolat, glace safran & caramel safran	12€
La Pomme : en différentes textures, biscuit craquant, confit citron, mousse pomme, brunoise de pomme, glaçage caramel - chocolat & sorbet pomme rouge	12€



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 prívés & professionnels

un salon de 17m², une salle de réunion 70m² et une salle de réception 240m²

RETROUVEZ-NOUS SUR:







