

## 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 : 35 €*

***Instant Gastronomie***

*Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert : 53 €*

***Instant Dégustation***

*Notre menu en 7 escalas gourmandes : 73 €*

***Instant Spa***

*Un savoureux mélange entre détente et raffinement ...*

*Plat + Café/Thé Gourmand + 30 min Jacuzzi ou Hammam : 42 €*

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

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

*Entrée + Plat + Dessert : 15 €*

*Soucieux et conscients des enjeux environnementaux, nous vous proposons une  
eau de dégustation microfiltrée rafraîchie et gazéifiée sur place, servie à discrétion.  
Nous avons sélectionné Nordaq pour rendre votre expérience gastronomique unique.*

*Du lundi au vendredi midi (hors jours fériés)*

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 28€\**


*Tous les midis, soirs & weekends*

*Entrée + Plat + Dessert : 35€\**

*Les entrées ...*

*Les Asperges de Castrées* 

*Snackées, panna cotta, vieux balsamique & tartare de mangue*

*L'Œuf Parfait du Pic Saint-Loup* 

*Emulsion ail - thym & fricassée de mini shiitake*

*Le Thon*

*En tataki & caviar d'aubergines grillées*

*Les plats ...*

*La Lotte*

*À basse température, safran, citron & mini légumes glacés*

*Le Veau*

*En pavé, déclinaison butternut purée - pickles & crumble noisettes*

*L'Inspiration Végétarienne* 

*Selon notre Chef Julien Jacqueton*

*Les desserts ...*

*La Noisette*

*Mousse noisette, craquant noisette pralinée, glaçage chocolat blanc & glace noisette*

*Les Fruits Exotiques*

*Mousse fruits de la passion, brunoise d'ananas & sorbet coco*

*L'Assiette de Fromages affinés*

*Le Café Gourmet*

*Assortiment de mignardises du moment*

*\* Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion*

*« Une bonne cuisine est l'engrais d'une conscience pure »*

*Nicolas-Toussaint Des Essarts*

*Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert : 53€\**

*Les entrées ...*

*Le Foie Gras de Canard*

*(origine UE)*

*Mi-cuit, croquant pain d'épices, chutney poire  
& pickles d'oignons*

*La Saint-Jacques*

*En tartare, jus concombre  
& émulsion pomme rouge*

*Les plats ...*

*La Volaille du Pic Saint-Loup, élevée en Plein Air*

*En ballotine, soubise d'échalotes, crumble noisettes, mini-aubergines grillées  
& jus corsé aux morilles*

*Le Turbot*

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

*Les desserts ...*

*La Fraîse de Castries*

*Emulsion basilic, pain de Gênes, gel fraise - tonka  
& glace fraise*

*Le Chocolat Valrhona*

*En tartelette, ganache chocolat lacté, marmelade de carottes à l'orange  
& sa glace carotte*

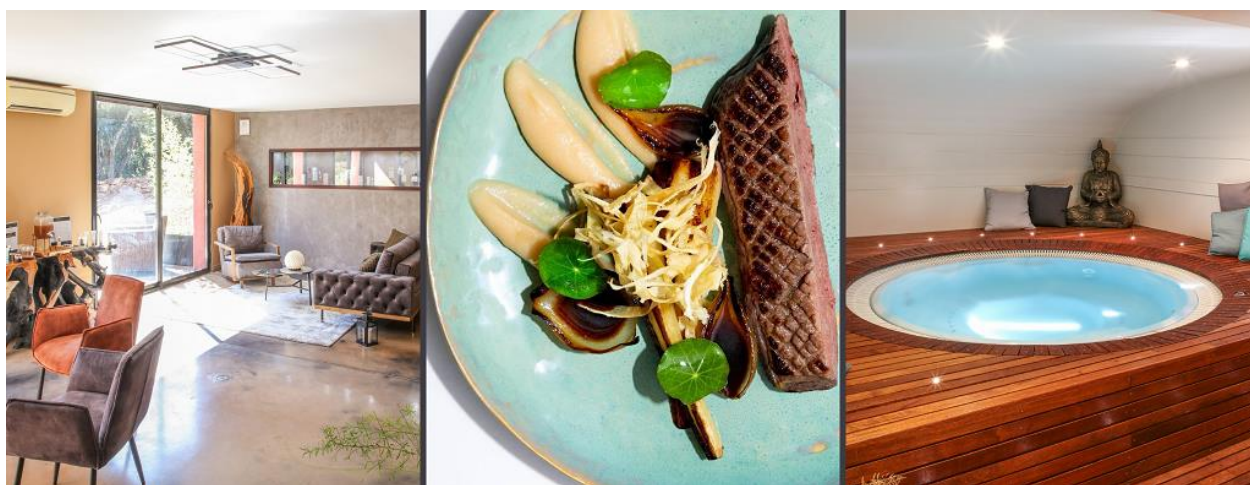
*L'Assiette de Fromages affinés*

*\* Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion*

*Plat + Café/Thé Gourmand + 30 min Jacuzzi ou Hammam : 42€\**

*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*

*\* Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion*

*« La cuisine est multi-sensorielle. Elle s'adresse à l'oeil, à la bouche, au nez, à l'oreille et à l'esprit. Aucun art ne possède cette complexité. » Pierre Gagnaire*

*Les entrées ...*

<i>Les Asperges de Castris : snackées, panna cotta, vieux balsamique &amp; tartare de mangue</i>	<b>9€</b>
<i>L'Œuf Parfait du Pic Saint-Loup : émulsion ail - thym &amp; fricassée de mini shiitake</i>	<b>13€</b>
<i>Le Thon : en tataki &amp; caviar d'aubergines grillées</i>	<b>13€</b>
<i>La Saint-Jacques : en tartare, jus concombre &amp; émulsion pomme rouge</i>	<b>18€</b>
<i>Le Foie Gras de Canard (origine UE) : mi-cuit, croquant pain d'épices, chutney poire &amp; pickles d'oignons</i>	<b>18€</b>

*Les plats ...*

<i>L'Inspiration Végétarienne : selon notre Chef Julien Jacqueton</i>	<b>18€</b>
<i>Le Cabillaud : en croûte de parmesan, mousseline petits pois &amp; poudre d'olive</i>	<b>19€</b>
<i>Le Veau : en pavé, déclinaison butternut purée - pickles &amp; crumble noisettes</i>	<b>20€</b>
<i>Le Turbot : en ballotine, farce crevette, « célerisotto » pomme Granny Smith - citron caviar &amp; sauce matelote</i>	<b>29€</b>
<i>La Volaille du Pic Saint-Loup, élevée en Plein Air : en ballotine, soubise d'échalotes, crumble noisettes, mini-aubergines grillées &amp; jus corsé aux morilles</i>	<b>29€</b>

*Les desserts ...*

<i>La Noisette : mousse noisette, craquant noisette pralinée, glaçage chocolat blanc &amp; glace noisette</i>	<b>11€</b>
<i>Le Café Gourmet : assortiment de mignardises du moment</i>	<b>11€</b>
<i>L'Assiette de Fromages affinés</i>	<b>11€</b>
<i>Les Fruits Exotiques : mousse fruits de la passion, brunoise d'ananas &amp; sorbet coco</i>	<b>13€</b>
<i>La Fraîse de Castris : émulsion basilic, pain de Gênes, gel fraise - tonka &amp; glace fraise</i>	<b>13€</b>
<i>Le Chocolat Valrhona : en tartelette, ganache chocolat lacté, marmelade de carottes à l'orange &amp; sa glace carotte</i>	<b>13€</b>

« 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 17m<sup>2</sup>, une salle de réunion 70m<sup>2</sup> et une salle de réception 240m<sup>2</sup>*

RETROUVEZ-NOUS SUR :

