

#### 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!











## Formules



La cuisine 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 : 38 €

#### Instant Gastronomie

Míse en bouche + Entrée + Plat + Dessert : 58 €

### Instant Dégustation

Notre menu en 7 escales gourmandes : 78 €

Mises en bouche + Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Pré-dessert + Dessert

## Instant Spa

Un savoureux mélange entre détente et raffinement ...

Plat + Café/Thé Gourmand + 30 min Jacuzzi ou Hammam : 47  $\epsilon$ 

## 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 : 31€\*

## Tous les mídis, soirs & weekends Entrée + Plat + Dessert : 38€\*

#### Les entrées ...

L'Endive

En velouté, confite & poudre de bacon

Le Saumon

En tartare, guacamole d'avocat & oignons pickles

## Les plats ...

La Poitrine de Veau

Farcie à l'olive noire, mousseline de courge, butternut grillé & jus de cuisson

Le Dos de Cabillaud

Vapeur, pak choï, guacamole & bouillon asiatique

L'Inspiration Végétarienne V Selon notre Chef Julien Jacqueton

### Les desserts ...

La Pomme Verte

Meríngue coco, brunoise & sorbet pommes vertes - shiso, crème légère coco

La Pavlova

Fruits de la passion & copeaux de coco

**L'Assiette de Fromages affinés** De Didier Latour, fromager à Mauguio

Le Café Gourmet

Assortiment de mignardises du moment

<sup>\*</sup> Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion





Míse en bouche + Entrée + Plat + Dessert : 58€\*

#### Les entrées ...

**La Saint-Jacques** Crèmeux topinambour - vanille & gel yuzu

**Le Foie Gras**Mi-cuit, joue de bœuf confite
& chutney poire

## Les plats ...

#### Le Turbot

En ballotine farcie aux gambas, poireaux grillés, nage crémée, huile verte & caviar du Château Castillonne

**Le Bœuf de l'Aveyron** Cœur d'aloyau poêlé, truffe fraîche, comme une duchesse & jus corsé

## Les desserts ...

**Le Mont Blanc** Revisité par notre Chef Pâtissier Sandoz Chhel

Le Chocolat Valrhona

Biscuit sans farine, compotée bergamote, praliné croquant noisette & mousse chocolat

**Le Plateau de Fromages affinés** De Didier Latour, fromager à Mauguio

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



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

## Plat + Café/Thé Gourmand + 30 min Jacuzzi ou Hammam : 47€\*

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

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



## Les entrées ...

L'Endive : en velouté, confite & poudre de bacon	11€
Le Saumon : en tartare, guacamole d'avocat & oignons pickles	13€
La Saint-Jacques : crèmeux topinambour - vanille & gel yuzu	19€
Le Foie Gras : mi-cuit, joue de bœuf confite & chutney poire	19€
Les plats	
L'Inspiration Végétarienne : selon notre Chef Julien Jacqueton	20€
<b>La Poitrine de Veau :</b> farcie à l'olive noire, mousseline de courge, butternut grillé & jus de cuisson	21€
Le Dos de Cabillaud : vapeur, pak choï, guacamole & bouillon asiatique	22€
<b>Le Turbot :</b> en ballotine farcie aux gambas, poireaux grillés, nage crémée, huile verte & caviar du Château Castillonne	31€
<b>Le Bœuf de l'Aveyron :</b> cœur d'aloyau poêlé, truffe fraîche, comme une duchesse & jus corsé	32€
Les desserts	
La Pomme Verte : meríngue coco, brunoíse & sorbet pommes vertes - shíso, crème légère coco	11€
La Pavlova: fruits de la passion & copeaux de coco	11€
Le Plateau de Fromages affinés : de Didier Latour, fromager à Mauguio	11€
La Café Gourmet : assortiment de mignardises du moment	12€
<b>Le Chocolat Valrhona :</b> biscuit sans farine, compotée bergamote, praliné croquant noisette & mousse chocolat	13€
Le Mont Blanc: revisité par notre Chef Pâtissier Sandoz Chhel	14€



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:







