

### ***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 : Sandoz Chhel***

---



*Sandoz Chhel, 39 ans, né à Montpellier d'un père Cambodgien et d'une mère Espagnole saura vous surprendre par un métissage de saveurs.*

*Sandoz, signifie en Cambodgien : l'honnêteté, la tolérance.*

*Amoureux et passionné par la cuisine depuis son plus jeune âge, Sandoz est cuisinier de métier.*

*Après 10 ans de pratique dans plusieurs établissements en région Parisienne, Sandoz se sent de plus en plus attiré par la pâtisserie et sa rigueur, il décide de se perfectionner davantage.*

*Il travailla également pendant 10 ans dans ce milieu dans des grandes maisons telles que « La durée » à Paris et « Maison Bonnaire » à Montpellier.*

*« La pâtisserie c'est l'art de sublimer un repas, une finalité divine qui régale les papilles et surprend avec modestie un souvenir d'enfance » Sandoz C.*

*Nous souhaitons que votre moment au Disini soit une vraie évasion : l'invitation au voyage, l'atmosphère du lieu, la poésie culinaire, en bref une échappée belle.*

*Bonne dégustation !*

*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 : 39 €*

***Instant Gastronomie***

*Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert : 59 €*

***Instant Dégustation***

*Notre menu en 7 escales gourmandes : 79 €*

*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 €*

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

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

*Entrée + Plat + Dessert : 16 €*

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

*« Un plat sans destinataire, c'est un plat qui n'existe pas »*

*François Simon*

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

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 32€\**

**Tous les midis, soirs & weekends**

*Entrée + Plat + Dessert : 39€\**

**Les entrées ...**

**Le Potimarron**

*En velouté, petit pois et haricot vert, lait de coco, cacahuète et écume de coriandre*

**Le Poulet rôti**

*En cromesquis, légumes croquants, tuile et crème de parmesan*

**Le saumon**

*Fumé par nos soins, parfumé au combawa, focaccia maison snackée (supplément menu de 4.00€)*

**Les plats ...**

**Le bœuf**

*La bavette marinée 24 heures, sauce Chimichouri, crème de choux fleur et rondelles de Pomme de Terre grillées*

**Le Dos de Cabillaud**

*Vapeur, sauce beurre blanc au fruit de la passion, risotto d'orge perlé, tombé de fenouil et brunoise d'ananas.*

**L'Inspiration Végétarienne**

*Selon notre Chef Sandoz Chhel*



**Les desserts ...**

**Le citron jaune et le sarrasin**

*Crèmeux citron jaune en entremet, biscuit et croustillant sarrasin*

**Notre tropézienne**

*Crèmeux vanille, compoté mandarine, accompagnée d'un sorbet sésame noir.*

**Le signature : La noisette**

*En barre croustillante, coulis et glace caramel à la fleur de sel (supplément menu de 3.00€)*

**L'assiette de Fromages affinés**

*De Didier Latour, fromager à Mauguio*

**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*

**Tous les midis, soirs & weekends**  
*Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert : 59€\**

**Les entrées ...**

**L'Espadon**

*Confit aux fleurs d'hibiscus, kiwi gold, condiment fruit de la passion, écume de concombre & citron vert*

**Le canard**

*Foie gras mi-cuit au piment d'Espelette, gyoza de canard aux girolles, focaccia maison snacké au gras de canard*

**Les plats ...**

**Le Bar**

*Snacké et rôti en tempura au curcumin, turion de bambou grillé, mini aubergine confite, coulis de poivron rouge, émulsion de curry thaï, baguette croustillante au sésame noir*

**La selle d'agneau**

*En croute d'herbes, palet de légumineuses, légumes glacés (carottes, courgettes, chou-fleur) Jus d'agneau réduit à la cardamome*

**Les desserts ...**

**Le topinambour**

*Feuilletage maison châtaigne, crémeux topinambour, et crème glacée fumée aux topinambours vanillés*

**Le chocolat Valrhona**

*Infusé au thé Oolong, poire confite, biscuit et croustillant chocolat au praliné sésame, crème glacée a thé Oolong & fleur de sel*

**Le Plateau de Fromages affinés**

*De Didier Latour, fromager à Mauguio*

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

*« On apprend la cuisine avec celle des autres. A un moment donné, on fait la sienne. »*

*Jean-François Piège*

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

**Tous les midis, soirs & weekends**  
**Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert : 59€\***

**Les entrées ...**

**L'Espadon**

*Confit aux fleurs d'hibiscus, kiwi gold, condiment fruit de la passion, écume de concombre & citron vert*

**Le canard**

*Foie gras mi-cuit au piment d'Espelette, gyoza de canard aux girolles, focaccia maison snacké au gras de canard*

**Les plats ...**

**Le Bar**

*Snacké et rôti en tempura au curcuma, turion de bambou grillé, mini aubergine confite, coulis de poivron rouge, émulsion de curry thaï, baguette croustillante au sésame noir*

**La selle d'agneau**

*En croute d'herbes, palet de légumineuses, légumes glacés (carottes, courgettes, chou-fleur)  
Jus d'agneau réduit à la cardamome*

**Les desserts ...**

**Le topinambour**

*Feuilletage maison châtaigne, crémeux topinambour, et crème glacée fumée aux topinambours vanillés*

**Le chocolat Valrhona**

*Infusé au thé Oolong, poire confite, biscuit et croustillant chocolat au praliné sésame, crème glacée a thé Oolong & fleur de sel*

**Le Plateau de Fromages affinés**

*De Didier Latour, fromager à Mauguio*

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

« On apprend la cuisine avec celle des autres. A un moment donné, on fait la sienne. »

Jean-François Piège

**Les entrées ...**

- Le Potimarron :** *En velouté, petit pois et haricot vert, lait de coco, cacahuète et écume de coriandre* **11€**
- Le Poulet rôti :** *En cromesquis, légumes croquants, tuile et crème de parmesan* **13€**
- Le Saumon :** *Fumé par nos soins, parfumé au combawa, focaccia maison snackée* **15€**
- L'Espadon :** *Confit aux fleurs d'hibiscus, kiwi gold, condiment fruit de la passion, écume de concombre & citron vert* **17€**
- Le canard :** *Foie gras mi-cuit au piment d'Espelette, gyoza de canard aux girolles, focaccia maison snacké au gras de canard* **17€**

**Les plats ...**

- Le Bœuf :** *La bavette marinée 24 heures, sauce Chimichouri, crème de choux fleur et rondelles de Pomme de Terre grillées* **22€**
- Le Dos de Cabillaud :** *Vapeur, sauce beurre blanc au fruit de la passion, risotto d'orge perlé, tombé de fenouil et brunoise d'ananas.* **24€**
- L'inspiration Végétarienne**  
*Selon notre Chef* **20€**
- Le Bar :** *Snacké et rôti en tempura au curcumin, turion de bambou grillé, mini aubergine confite, coulis de poivron rouge, émulsion de curry thaï, baguette croustillante au sésame noir* **30€**
- La selle d'agneau :** *En croute d'herbes, palet de légumineuses, légumes glacés (carottes, courgettes, chou-fleur) jus d'agneau réduit à la cardamome* **33€**

**Les desserts ...**

- Le citron jaune et le sarrasin :** *Crèmeux citron jaune en entremet, biscuit et croustillant sarrasin* **11€**
- Notre tropéziennne :** *Crèmeux vanille, compoté mandarine, accompagnée d'un sorbet sésame noir.* **12€**
- Le Plateau de Fromages affinés :** *de Didier Latour, fromager à Mauguio* **11€**
- La Café Gourmet :** *assortiment de mignardises du moment* **12€**
- Le Topinambour :** *Feuilletage maison châtaigne, crèmeux topinambour, et crème glacée fumée aux topinambours vanillés* **14€**
- Le Chocolat Valrhona :** *Infusé au thé Oolong, poire confite, biscuit et croustillant chocolat au praliné sésame, crème glacée a thé Oolong & fleur de sel* **14€**
- Le signature : La noisette** *En barre croustillante, coulis et glace caramel à la fleur de sel* **15€**

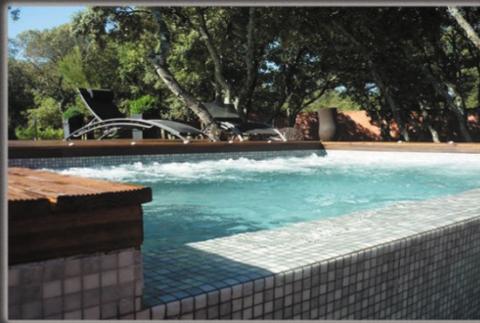


*Toute l'équipe du Disini vous remercie de votre venue*

*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>*