

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 : 41 €

Instant Gastronomie

Mise en bouche + Entrée + Plat + Pré dessert + Dessert : 61 €

Instant Dégustation

Notre menu en 7 escales gourmandes : 81 €

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

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

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

Entrée + Plat + Dessert : 17 €

*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.*

Du lundi au vendredi midi (hors jours fériés)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 34€*

Tous les midis, soirs & weekends

Entrée + Plat + Dessert : 41€*

Les entrées ...

Choux fleur et cèpes

Velouté de choux fleur à la vanille, clafouti aux petits légumes et cèpes, croustillant de canard

Eglefin

Confit et mariné, fenouil braisé, bouillon d'estragon

Le Saumon

Fumé par nos soins, compotée de mangue exotique et passion, focaccia maison snackée
(supplément menu de 4.00€)

« **Innovation** » : **L'œuf en transparence** (supplément menu 6.00€)

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), perle de homard et truffe d'été

Où

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), effiloché de confit de canard, foie gras et cèpes

Les plats ...

Le Mulet

Meunière, nage de céleri et huile d'olives fumé, brunoise de légumes grillés, kimchi de poireaux
(fermenté)

Le Porc fermier label rouge

Le secreto snacké, jus acidulé, mousseline de patate douce aux agrumes, moelleux et tagliatelles
de carottes

L'Inspiration Végétarienne

Selon notre Chef Sandoz Chhel



Les desserts ...

La Poire, café et noix

Croustillant au cacao, mousse poire, gel café, glace aux noix et noix glacées

La Pomme granny et la citronnelle (végan)

Nage de compotée de pomme infusée à la citronnelle, palet de crème brûlée à la vanille, éclats de
sablé breton, sorbet pomme verte, citron vert et citronnelle, pomme séchée



La Sélection de Fromages affinés

De Didier Latour, fromager à Mauguio

Le Café (ou thé) 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 + Prédessert + Dessert : 61€*

Les entrées ...

Le Bar

Gravlax & framboise, consommé au galanga, thé vert et sphérification de yuzu

La poitrine de bœuf

Fumée façon pastrami, gelée de figue acidulé, figue rôtie

« Innovation » : L'œuf en transparence

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon) , perle de homard et truffe d'été
Ou

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon) , foie gras et magret fumé

Les plats ...

Le filet de canette

Snacké, cerise, condiment & pickles de cerise, pomme de terre « Anna », jus court aux giroles

Le Denti

En ballotine, infusé au Shiso et maïs frais, croustillant de maïs, polenta snacké, jus d'arrête
torréfié

Les desserts ...

Le chocolat (noir 64%)

Figue et framboise, crème glacée à la feuille de figuier et éclat de chocolat

Le citron jaune & l'estragon

Pate sablé, crémeux estragon, voile de gelée de citron, sorbet à l'huile d'olive

La signature : La noisette

En barre croustillante, coulis et glace caramel à la fleur de sel

La Sélection de Fromages affinés

De Didier Latour, fromager à Mauguio

* Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion

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

Nicolas-Toussaint Des Essarts

Les entrées ...

Choux fleur et cèpes : Velouté de choux fleur à la vanille, clafouti aux petits légumes et cèpes, croustillant de canard **11€**

Eglefin : Confit et mariné, fenouil braisé, bouillon d'estragon **14€**

Le Saumon : Fumé par nos soins, compotée de mangue exotique et passion, focaccia maison snackée **15€**

La Poitrine de Bœuf : fumée Façon pastrami, gelée de figue acidulé, figue rôtie **17€**

Le Bar : Gravlax & framboise, consommé au galanga, thé vert et sphérification de yuzu **18€**

« Innovation » : L'œuf en transparence

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), perle de homard et truffe d'été **18€**
Où

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), effiloché de confit de canard, foie gras et cèpes

Les salades repas ...

Au choix : Côté mer ou côté terre **19.50€**

Les plats ...

Le Mulet : Meunière, nage de céleri et huile d'olives fumé, brunoise de légumes grillés, kimchi de poireaux (fermenté) **25€**

Le Porc fermier label rouge : Le secreto snacké, jus acidulé, mousseline de patate douce aux agrumes, moelleux et tagliatelles de carottes **23€**

L'inspiration Végétarienne : Selon notre Chef  **20€**

Le Filet de Canette : snacké, cerise, condiment & pickles de cerise, pomme de terre « Anna », jus court aux giroles **28€**

Le Denti : en ballotine, infusé au Shiso et maïs frais, croustillant de maïs, polenta snackée, jus d'arrêtes torrifié **33€**

Les desserts ...

La Poire, café et noix : Croustillant au cacao, mousse poire, gel café, glace aux noix et noix glacées **12€**

La Pomme granny et la citronnelle (végan) : Nage de compotée de pomme infusée à la citronnelle, palet de crème brûlée à la vanille, éclats de sablé breton, sorbet pomme verte, citron vert et citronnelle, pomme séchée  **11€**

La Sélection de Fromages affinés : de Didier Latour, fromager à Mauguio **11€**

Le citron jaune & l'estragon : pâte sablée, crémeux estragon, voile de gelée de citron, sorbet à l'huile d'olive **14€**

Le chocolat (noir 64 %) : figue et framboise, crème glacée à la feuille de figuier et éclat de chocolat **14€**

La signature : La noisette En barre croustillante, coulis et glace caramel à la fleur de sel **15€**

***Nous vous souhaitons un agréable moment au Disini
ainsi qu'une bonne dégustation !***

***Votre avis compte beaucoup pour nous.
Si vous avez quelques minutes pour nous le laisser, scannez le QR Code ci-dessous***

Scannez-moi



***A bientôt,
L'équipe du Disini.***