

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 brulée 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



Tous les midis, soirs & weekends

Mise en bouche + Entrée + Plat + Prédessert + Dessert : 61€*

Les entrées ...

Le Thon

Cubes de tataki, lèches de tigre, caviar de yuzu, huile de piment d'Espelette, croustillant de kadaïf

Foie Gras

Pressé, en millefeuille d'aubergine confite au miso, condiment tamarin et noix de cajou

« Innovation » : L'œuf en transparence

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 Veau (LABEL ROUGE)

Le filet, en basse température farce fine de volaille aux morilles et trompettes de la mort, jus court aux morilles, médaillon de butternut, endives braisées

Le Turbot et Gambas

En deux façons, vapeur et rôtie, bouillon au curry vert thaï, billes de pommes de terre au curcuma et foccacia frite

Les desserts ...

Le chocolat

Tartelette soufflée chocolat, fruit de la passion et noisettes, sorbet au chocolat

La Sensation agrume

Palet mousse vanille intense, moelleux amande, sphérification de jus d'agrumes, marmelade agrumes, sorbet agrume et Grand Marnier

Le Dessert signature : Le Caramel

En mi-cuit au beurre demi-sel, noisette et glace

La Sélection de Fromages affinés

De Didier Latour, fromager à Mauguio*

Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion



Plats « à la carte » midi et soir

Les entrées ...

Choux fleur et cèpes : Velouté de choux fleur à la vanille, clafouti aux petits légumes et champignons croustillant de canard	11€
Eglefin : Confit et mariné, fenouil braisé, bouillon d'estragon	14€
Le Saumon : Gravlax, compotée de mangue exotique et passion, focaccia maison snackée	15€
Foie Gras : Pressé, en millefeuille d'aubergine confite au miso, condiment tamarin et noix de cajou	18€
Le Thon: Cubes de tataki, lèches de tigre, caviar de yuzu, huile de piment d'Espelette, croustillant de kadaïf	19€
« Innovation » : L'œuf en transparence	19€
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	19€
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 Veau (LABEL ROUGE) : Le filet, en basse température farce fine de volaille aux morilles et trompettes de la mort, jus court aux morilles, médaillon de butternut, endives braisées	29€
Le Turbot et Gambas : En deux façons, vapeur et rôtie, bouillon au curry vert thaï, billes de pommes de terre au curcuma et foccacia frite	34€
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 brulée à la vanille, éclats de sablé breton, sorbet pomme verte, citron vert et citronnelle, pomme séchée	12€
La Sélection de Fromages affinés : de Didier Latour, fromager à Mauguio	11€
La sensation agrume : Palet mousse vanille intense, moelleux amande, sphérification de jus	14€
d'agrumes, marmelade agrumes, sorbet agrume et Grand Marnier Le chocolat : Tartelette soufflée chocolat, fruit de la passion et noisettes, sorbet au chocolat Dessert Signature : Le Caramel : En mi-cuit au beurre demi-sel, noisette et glace	14€ 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



A bientôt, L'équipe du Disini.