

### ***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, 41 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 « Ladurée » 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 !*

*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.*

**Menu du Midi**

*(De lundi à vendredi, hors jours fériés)*

*Entrée + plat ou Plat + Dessert 19 €*

*Entrée + plat + dessert 25 €*

**Instant Bistronomie**

*Entrée + Plat + Dessert : 41 €*

**Instant Gastronomie**

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

**Plat à partager**

*(Pour 2 personnes, 20 mn d'attente)*

*Risotto Homard entier, Lotte et vieux parmesan : 72 €*

**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 champignons, croustillant de canard

**Eglefin**

Confit et mariné, fenouil braisé, bouillon d'estragon

**Le Saumon**

Gravlax, 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 ...**

**Le Tiramisu**

Fruits exotiques et glace vanille

**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

**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

« 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 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€**

**Plat à partager**

- (Pour 2 personnes, 20mn d'attente) : Risotto Homard entier, Lotte et vieux parmesan **72€**

**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 ...**

- Le Tiramisu** : Fruits exotiques et glace vanille **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 **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 d'agrumes, marmelade agrumes, sorbet agrume et Grand Marnier **14€**
- Le chocolat** : Tartelette soufflée chocolat, fruit de la passion et noisettes, sorbet au chocolat **14€**
- Le Café (ou thé) Gourmet** : Assortiment de mignardises du moment **12€**
- Dessert Signature : Le Caramel** : En mi-cuit au beurre demi-sel, noisette et glace **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.***