

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 d'ans 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 !

*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.*

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)

*Côte de Bœuf Limousine (1,2kg), gratin de pommes de terre au
vieux comté et huile de truffe : 90 €*

Côté Fumoir

*Le Thon Rouge de Méditerranée : Fumé par nos soins aux saveurs d'Asie
(Inclus dans le menu gastronomique, en supplément de 5€ dans le menu bistronomique et 18€ à la carte)*

*Le Saumon : Fumé par nos soins, condiments mangue passion et foccacia
(Inclus dans le menu gastronomique, en supplément de 4€ dans le menu bistronomique et 17€ à la carte)*

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...

Le poireau

En velouté, en fondue, et chips de lard grillé

Le saumon

En rillettes, sur une tranche de cake aux courgettes, pickles de carottes et oignons

« 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...

Suprême de poulet fermier

Sauce carcasse au cidre, gratin de pommes de terre en quartier confit, gelée de pommes golden

Le Pavé de Maigre

Mariné à la citronnelle, semoule de brocolis, chou chinois braisé, jus acidulé à la citronnelle

L'Inspiration Végétarienne



Selon notre Chef Sandoz Chhel

Les Desserts...

Le Tiramisu exotique

Compotée exotique et glace vanille

La Buchette

Au chocolat au lait, caramel et glace noisette

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*

« On ne peut pas faire de cuisine si l'on n'aime pas les gens »

Joël Robuchon

Tous les midis, soirs & weekends
*Mise en bouche + Entrée + Plat + Prédessert + Dessert : 61€**

Les Entrées...

Le Bœuf

En 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 Finger au chocolat 70% et Marron

*Mousseux chocolat, crémeux marron, croustillant et fondant cacao et crème
glacé au chocolat*

La Sensation agrume

*Palet mousse vanille intense, moelleux amande, sphérisation 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...

Le poireau : En velouté, en fondue, et chips de lard grillé	11€
Le saumon : En rillettes, sur une tranche de cake aux courgettes, pickles de carottes et oignons	14€
Foie Gras : Pressé, en millefeuille d'aubergine confite au miso, condiment tamarin et noix de cajou	18€
Le Bœuf : En tataki, lèches de tigre, caviar de yuzu, huile de piment d'Espelette, croustillant de kadaif	16€
« Innovation » : L'œuf en transparence	
Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), perle de homard et truffe d'été Où	19€
Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), effiloché de confit de canard, foie gras et cèpes	19€

Les Plats...

Le Pavé de Maigre : Mariné à la citronnelle, semoule de brocolis, chou chinois braisé, jus acidulé à la citronnelle	25€
Suprême de poulet fermier : Sauce carcasse au cidre, gratin de pommes de terre en quartier confit, gelée de pommes golden	24€
L'Inspiration Végétarienne : Selon notre Chef Sandoz Chhel 	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 exotique : Compotée exotique et glace vanille	12€
La Buchette : Au chocolat au lait, caramel et glace noisette	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 Dessert signature : Le Caramel : En mi-cuit au beurre demi-sel, noisette et glace	15€

* Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion

*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.*