

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.*

Instant Business

Uniquement le midi

(Du lundi au 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 €

Instant Végétarien

Entrée + Plat + Dessert : 37 €

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 €*

***Pas pour les grands (- 12 ans) ...
au choix dans le menu bistronomique***

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.*

Tous les midis, soirs & weekends

*Entrée + Plat + Dessert : 41€**

Les Entrées...

Cromesquis

Au Reblochon et pommes de terre, espuma de poitrine de porc et chips de lard

Mousse de chair de crabe

À la ciboulette, julienne de pommes granny smith, tuile à l'encre de Seiche

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

*Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon),
Perles de homard et truffe d'été ou Effiloché de confit de canard, foie gras*

Le Thon Rouge de Méditerranée (supplément menu 5.00€)

Fumé par nos soins aux saveurs d'Asie

Le Saumon (supplément menu 4€)

Fumé par nos soins, condiments mangue passion et foccacia

Les Plats...

Le Pavé de Paleron confit

Accompagné de carottes, écrasé de pommes de terre, jus façon daube

Médailлон de Merlu

Gnocchis de patate douce, chips de patate douce et sauce au vin jaune

Les Desserts...

Le Palet crémeux passion

Sur fond croustillant, chantilly noix de coco et sorbet mangue

L'Entremets

Noix de pécan, caramel et glace vanille

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

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, sphérification de jus d'agrumes, marmelade agrumes, sorbet agrume et Grand Marnier

Le Dessert signature : La Noisette

En trompe-l'œil, crème glacée caramel beurre demi-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

Tous les midis, soirs & weekends
*Entrée + Plat + Dessert : 37€**

Les Entrées...

Le Celeri

En deux textures, pressé et en crémeux, purée de châtaignes, gel de pommes granny smith

L'asperge de Castries

Juste tiède, granité d'huile d'olives du Mas Palat, pâte de citron, chèvre frais

Les Plats...

Carottes des sables

En déclinaison, sarrasin soufflé, sauce et gel de carottes et passion

L'artichaut

En deux textures, risotto de blé, coulis de persil, jus barigoule, salicornes

Les Desserts...

L'ananas

Carpaccio caramélisé, glace noix de coco

Soupe de fruits du moment

La Sélection de Fromages affinés

De Didier Latour, fromager à Mauguio

** 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

Les Entrées...

Cromesquis : Au Reblochon et pommes de terre, espuma de poitrine de porc et chips de lard	11€
Mousse de chair de crabe : À la ciboulette, julienne de pommes granny smith, tuile à l'encre de Seiche	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 kadaïf	16€
« Innovation » : L'œuf en transparence	19€
Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), Perles de homard et truffe d'été ou effiloché de confit de canard, foie gras	
Le Thon Rouge de Méditerranée : Fumé par nos soins aux saveurs d'Asie	18€
Le Saumon : Fumé par nos soins, condiments mangue passion et foccacia	17€
Le Celeri : En deux textures, pressé et en crémeux, purée de châtaignes, gel de pommes granny smith	12€
L'asperge de Castries : Juste tiède, granité d'huile d'olives du Mas Palat, pâte de citron, chèvre frais	14€

Les Plats...

Le Pavé de Paleron confit : Accompagné de carottes, écrasé de pommes de terre, jus façon daube	24€
Médaille de Merlu : Gnocchis de patate douce, chips de patate douce et sauce au vin jaune	25€
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€
Carottes des sables : En déclinaison, sarrasin soufflé, sauce et gel de carottes et passion	17€
L'artichaut : En deux textures, risotto de blé, coulis de persil, jus barigoule, salicornes	19€

* Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion

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

Nicolas-Toussaint Des Essarts

Les Desserts...

Le palet crémeux passion : Sur fond croustillant, chantilly noix de coco et sorbet mangue	12€
L'Entremets : Noix de pécan, caramel et glace vanille	12€
L'ananas : Carpaccio caramélisé, glace noix de coco	9€
Soupe de fruits du moment	9€
Le café (ou thé) gourmet : Assortiment de mignardises du moment	11€
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 Finger au chocolat 70% et Marron : Mousseux chocolat, crémeux marron, croustillant et fondant cacao et crème glacé au chocolat	14€
Le Dessert signature : La Noisette : En trompe-l'œil, crème glacée caramel beurre demi-sel	16€

* 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.*