

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 !

*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 Business

Uniquement le midi

(Du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée + plat ou Plat + Dessert 19 €

Entrée + plat + dessert 25 €

Instant Gastronomie

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

Instant Bistronomie

Entrée + Plat + Dessert : 41 €

✓ Instant Végétarien

Entrée + Plat + Dessert : 37 €

Plat à partager

(Pour 2 personnes, 20 mn d'attente)

*Côte de Bœuf Limousine (1,2kg) flambée sous vos yeux, 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

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

Les Entrées...

Le Foie Gras

Mi-cuit, saveur fruité, glaçage framboise, émulsion betterave et streusel à la cardamome

La Saint Jacques

En carpaccio, billes de crémeux noisette, gel de kalamansi,
juste snackée sur sablé noisette et flambée

« 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 Filet de Boeuf

Crémeux de céleri, pralin d'amandes, finger esprit tartelette de légumes glacés, jus corsé à la truffe

Le Bar

En ballotine, mousseline de coques et couteaux, émulsion de miso blanc, condiment d'agrumes

Les Desserts...

Huile d'olives "du Mas Palat"

Autour d'un moelleux, d'une glace et d'une nougatine

La pistache

En trompe l'oeil, glace à la fleur d'oranger

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 : 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

Médailillon 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

Le Café (ou thé) Gourmet

Assortiment de mignardises 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

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...

- Le Foie Gras** : Mi-cuit, saveur fruité, glaçage framboise, émulsion betterave et streusel à la cardamome **16€**
- La Saint Jacques** : En carpaccio, billes de crémeux noisette, gel de kalamansi, juste snackée sur sablé noisette et flambée **18€**
- « 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
- 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€**
- 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 Filet de Boeuf** : Crémeux de céleri, pralin d'amandes, finger esprit tartelette de légumes glacés, jus corsé à la truffe **31€**
- Le Bar** : En ballotine, mousseline de coques et couteaux, émulsion de miso blanc, condiment d'agrumes **34€**
- Le Pavé de Paleron confit** : Accompagné de carottes, écrasé de pommes de terre, jus façon daube **24€**
- Médailillon de Merlu** : Gnocchis de patate douce, chips de patate douce et sauce au vin jaune **25€**
- ✓ **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 Dessert signature : La Noisette : En trompe-l'œil, crème glacée caramel beurre demi-sel	16€
Huile d'olives "du Mas Palat" : Autour d'un moelleux, d'une glace et d'une nougatine	14€
La Pistache : En trompe-l'oeil, glace à la fleur d'oranger	14€
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€
Le café (ou thé) gourmet : Assortiment de mignardises du moment	11€
L'ananas : Carpaccio caramélisé, glace noix de coco	9€
Soupe de fruits du moment	9€
La Sélection de Fromages affinés : De Didier Latour, fromager à Mauguio	11€

* 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.*