

### ***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.*

### **Disini Sun**

*Salade repas + Un verre de vin + Café + Accès piscine : 40€*

*Instant Bistronomie + Accès piscine : 50€  
(entrée + plat + dessert / hors boissons)*

### **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) ...  
Nous consulter pour une proposition  
adaptée, selon l'inspiration du Chef.***

*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...**

**L'Huile d'Olive "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...**

**Le Maigre**

*En sashimi, vinaigrette et condiment orange sanguine, sorbet ananas, shiso*

**Le Boeuf confit**

*En tartelette croustillante, espuma de béarnaise*

**« 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 Poulet**

*La cuisse désossée en ballotine, ail noir et gingembre, carottes et courgettes*

**Le Dos de Cabillaud**

*En croûte de chorizo, riz façon paella, émulsion chorizo*

**Les Desserts...**

**La Fraise de notre région**

*Pavlova fraise et basilic*

**Le Citron Vert**

*Fraîcheur citron vert et menthe, sorbet menthe*

**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'olive 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...**

<b>Le Foie Gras</b> : Mi-cuit, saveur fruité, glaçage framboise, émulsion betterave et streusel à la cardamome	<b>16€</b>
<b>La Saint Jacques</b> : En carpaccio, billes de crémeux noisette, gel de kalamansi, juste snackée sur sablé noisette et flambée	<b>18€</b>
<b>« Innovation » : L'œuf en transparence</b> Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), Perles de homard et truffe d'été <b>ou</b> effiloché de confit de canard, foie gras	<b>19€</b>
<b>Le Maigre</b> : En sashimi, vinaigrette et condiment orange sanguine, sorbet ananas, shiso	<b>14€</b>
<b>Le Boeuf confit</b> : En tartelette croustillante, espuma de béarnaise	<b>11€</b>
<b>Le Thon Rouge de Méditerranée</b> : Fumé par nos soins aux saveurs d'Asie	<b>18€</b>
<b>Le Saumon</b> : Fumé par nos soins, condiments mangue passion et foccacia	<b>17€</b>
✓ <b>Le Celeri</b> : En deux textures, pressé et en crémeux, purée de châtaignes, gel de pommes granny smith	<b>12€</b>
✓ <b>L'Asperge de Castries</b> : Juste tiède, granité d'huile d'olive du Mas Palat, pâte de citron, chèvre frais	<b>14€</b>

**Les Salades Repas**

<b>Côté Terre</b> : Filet de poulet grillé, cuit en basse température, salade romaine, tartare de tomates au basilic, copeaux de vieux parmesan, oeuf poché, sauce César	<b>19,50€</b>
<b>Côté Mer</b> : Salade de jeunes pousses, crevettes marinées, langoustines grillées, suprêmes d'agrumes, vinaigrette kalamansi, chips d'orange	<b>19,50€</b>
<b>Côté Végétarien</b> : Salade de jeunes pousses, aubergines grillées, poivrons confits, coeur d'artichaut, halloumi grillé, vinaigrette tonka, graines de courge torrifiées	<b>19,50€</b>

\* Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion

**Les Plats...**

<b>Le Filet de Boeuf</b> : Crémeux de céleri, pralin d'amandes, finger esprit tartelette de légumes glacés, jus corsé à la truffe	<b>31€</b>
<b>Le Bar</b> : En ballotine, mousseline de coques et couteaux, émulsion de miso blanc, condiment d'agrumes	<b>34€</b>
<b>Le Poulet</b> : La cuisse désossée en ballotine, ail noir et gingembre, carottes et courgettes	<b>23€</b>
<b>Le Dos de Cabillaud</b> : En croûte de chorizo, riz façon paella, émulsion chorizo	<b>26€</b>
<b>✓ Carottes des sables</b> : En déclinaison, sarrasin soufflé, sauce et gel de carottes et passion	<b>17€</b>
<b>✓ L'Artichaut</b> : En deux textures, risotto de blé, coulis de persil, jus barigoule, salicornes	<b>19€</b>

**Les Desserts...**

<b>Le Dessert Signature : La Noisette</b> : En trompe-l'œil, crème glacée caramel beurre demi-sel	<b>16€</b>
<b>L'Huile d'Olive "du Mas Palat"</b> : Autour d'un moelleux, d'une glace et d'une nougatine	<b>14€</b>
<b>La Pistache</b> : En trompe-l'oeil, glace à la fleur d'oranger	<b>14€</b>
<b>La Fraise de notre région</b> : Pavlova fraise et basilic	<b>12€</b>
<b>Le Citron Vert</b> : Fraîcheur citron vert et menthe, sorbet menthe	<b>12€</b>
<b>Le Café (ou Thé) Gourmet</b> : Assortiment de mignardises du moment	<b>11€</b>
<b>L'Ananas</b> : Carpaccio caramélisé, glace noix de coco	<b>9€</b>
<b>Soupe de fruits du moment</b>	<b>9€</b>
<b>La Sélection de Fromages affinés</b> : De Didier Latour, fromager à Mauguio	<b>11€</b>

\* 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.*