

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*

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 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	19€
Le Maigre : En sashimi, vinaigrette et condiment orange sanguine, sorbet ananas, shiso	14€
Le Boeuf confit : En tartelette croustillante, espuma de béarnaise	11€
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'olive du Mas Palat, pâte de citron, chèvre frais	14€

Les Salades Repas

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

* Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion

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 Poulet : La cuisse désossée en ballotine, ail noir et gingembre, carottes et courgettes	23€
Le Dos de Cabillaud : En croûte de chorizo, riz façon paella, émulsion chorizo	26€
✓ 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€

Les Desserts...

Le Dessert Signature : La Noisette : En trompe-l'œil, crème glacée caramel beurre demi-sel	16€
L'Huile d'Olive "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€
La Fraise de notre région : Pavlova fraise et basilic	12€
Le Citron Vert : Fraîcheur citron vert et menthe, sorbet menthe	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.*