

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

Poke Bowl + 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 Taureau

En tartare, riz camarguais soufflé, oignons doux grillés et billes de vin rouge IGP Terre de Camargue

Le Thon Rouge :

En tataki, purée de betterave framboise, sésame grillé, gel de soja, 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 Saumon (supplément menu 4€)

Fumé par nos soins, condiments mangue passion et foccacia

Les Plats...

La Pintade Label Rouge

Le suprême farci au wakamé, palet de pommes de terre au kari gosse

Le Saumon :

À l'unilateral, beurre blanc citron gingembre, pakchoï braisé, radis rouges confits, riz vénéré

Les Desserts...

La Cerise :

Tartelette cerise mascarpone, amandes caramélisées, sorbet griottes

Le Chocolat :

En millefeuille déstructuré, chocolat piment d'Espelette

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...

La Tomate :

Tatin de tomates cerises vanillées, émulsion burrata, sorbet tomate basilic

La Betterave :

En carpaccio, huile et granité de café

Les Plats...

La Blette :

Ravioles, brousse et ricotta, jus de légumes réduits, oignons nouveaux

L'Halloumi :

Laqué à l'orange et au miso, galette de quinoa, tagliatelles de carottes glacées

Les Desserts...

L'Abricot :

Crumble abricot romarin de notre jardin

La Palette :

Déclinaison glacée et fruits de saison

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 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 Taureau : En tartare, riz camarguais soufflé, oignons doux grillés et billes de vin rouge IGP Terre de Camargue	11€
Le Thon Rouge : En tataki, purée de betterave framboise, sésame grillé, gel de soja, tuile à l'encre de seiche	14€
Le Saumon : Fumé par nos soins, condiments mangue passion et foccacia	17€
 La Tomate : Tatin de tomates cerises vanillées, émulsion burrata, sorbet tomate basilic	14€
 La Betterave : En carpaccio, huile et granité de café	12€

Les Poke Bowls

Côté Terre : Nous consulter pour la composition	19,50€
Côté Mer : Nous consulter pour la composition	19,50€
Côté Végétarien : Nous consulter pour la composition	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€
La Pintade label rouge : Le suprême farci au wakamé, palet de pommes de terre au kari gosse	26€
Le Saumon : À l'unilatéral, beurre blanc citron gingembre, pakchoï braisé, radis rouges confits, riz vénéré	23€
 La Blette : Ravioles, brousse et ricotta, jus de légumes réduits, oignons nouveaux	19€
 L'Halloumi : Laqué à l'orange et au miso, galette de quinoa, tagliatelles de carottes glacées	17€

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 Cerise : Tartelette cerise mascarpone, amandes caramélisées, sorbet griottes	12€
Le Chocolat : En millefeuille déstructuré, chocolat piment d'Espelette	12€
Le Café (ou Thé) Gourmet : Assortiment de mignardises du moment	11€
L'Abricot : Crumble abricot romarin de notre jardin	9€
La Palette : Déclinaison glacée et fruits de saison	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.*