

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 : David Bézier



David Bézier, né au Mans en 1985, forge son expérience dans des maisons aux univers variés, de l'Auberge de Julie à Illange, où il débute comme commis, à des postes de responsabilité dans des établissements réputés de Montpellier tels que Le Clos des Oliviers, La Maison de la Lozère ou le Jost. Ce parcours façonne un style exigeant, à la fois rigoureux et créatif.

Chef engagé, calme et déterminé, il incarne des valeurs fortes : transmission, motivation et persévérance.

En cuisine, il revisite avec justesse les grands classiques de la gastronomie française, alliant tradition et modernité dans une approche élégante, sincère et généreuse.

Très attaché à la qualité des produits et à leur provenance, il construit ses menus autour d'ingrédients locaux, en circuit court et au rythme des saisons — une cuisine responsable, en harmonie avec la nature et les terroirs du Sud.

« Ma cuisine respecte mes racines, mais ne cesse de chercher. Revisiter sans trahir, innover sans effacer, transmettre sans imposer » : telle est la philosophie de David Bézier, qui guide au quotidien sa démarche culinaire, à la fois sincère, discrète et précise.

*Convaincu que la réussite repose sur l'harmonie d'une équipe soudée, il aime rappeler :
« Rien ne se fait seul, chaque service est une œuvre collective. »*

Père de deux enfants, amoureux de nature, passionné de randonnée, de vélo et d'échecs, David apporte au Disini une vision culinaire exigeante, inspirée et profondément humaine. Nous sommes fiers de lui confier les rênes de notre table et impatients de vous faire découvrir une cuisine à son image : authentique, raffinée, tournée vers le plaisir du partage.

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

(Du lundi au vendredi, uniquement le midi et 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, pommes

Pont-Neuf à la truffe en trompe l'oeil : 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.*

« Un plat sans destinataire, c'est un plat qui n'existe pas »

François Simon

Tous les midis, soirs & weekends

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

Les Entrées...

Le Foie Gras

Chips d'ananas, chutney ananas, focaccia au seigle

La Langoustine

En tartare et snackée, vinaigrette yuzu, gelée yuzu, gel de bisque de langoustine, crumble de cardamome

« 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...

L'Agneau

La selle farci au lard de colonnata, déclinaison autour des légumes du soleil

Le Saint Pierre

Rôti, lit d'épinards, pressé de pommes de terre à l'ail des ours, poudre de persil, jus d'arêtes réduits

Les Desserts...

Le Vacherin

À la lavande et au thé citron Kusmi Tea

Le Café et Le Chocolat

Déclinaison autour du café et du chocolat

Le Dessert signature : La Forêt Blanche

Ganache chocolat blanc, biscuit financier cacao, gelée de cassis

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

Grillé, sauce Lucie, risotto snacké, tomates en concassé et en chips

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 : Chips d'ananas, chutney ananas, focaccia au seigle	17€
La Langoustine : En tartare et snackée, vinaigrette yuzu, gelée yuzu, gel de bisque de langoustine, crumble de cardamome	19€
« 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 focaccia	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 Plats...

L'Agneau : La selle farci au lard de colonnata, déclinaison autour des légumes du soleil	32€
Le Saint Pierre : Rôti, lit d'épinards, pressé de pommes de terre à l'ail des ours, poudre de persil, jus d'arêtes réduits	34€
La Pintade label rouge : Le suprême farci au wakamé, palet de pommes de terre au kari gosse	26€
Le Saumon : Grillé, sauce Lucie, risotto snacké, tomates en concassé et en chips	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€

* Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion

Les Desserts...

<i>Le Dessert Signature : La Forêt Blanche : Ganache chocolat blanc, biscuit financier cacao, gelée de cassis</i>	16€
<i>Le Vacherin : À la lavande et au thé citron Kusmi Tea</i>	14€
<i>Le Café et Le Chocolat : Déclinaison autour du café et du chocolat</i>	14€
<i>La Cerise : Tartelette cerise mascarpone, amandes caramélisées, sorbet griottes</i>	12€
<i>Le Chocolat : En millefeuille déstructuré, chocolat piment d'Espelette</i>	12€
<i>Le Café (ou Thé) Gourmet : Assortiment de mignardises du moment</i>	11€
<i>L'Abricot : Crumble abricot romarin de notre jardin</i>	9€
<i>La Palette : Déclinaison glacée et fruits de saison</i>	9€
<i>La Sélection de Fromages affinés : De Didier Latour, fromager à Mauguio</i>	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.*