

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 !

*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, 25 min de préparation)

Notre Paella :

*Une certaine idée de ce plat emblématique espagnol que nous
travaillons avec du Homard, des Gambas, des Saint-Jacques, des
Langoustines et des Coueteaux : 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

Poêlé, confit de kumquat, crumble agrumes, sorbet kalamansi

Le Poulpe

En carpaccio, vinaigrette aux baies de Timut

« Innovation » : L'œuf en transparence

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), homard, perles de langoustine et truffe d'été

Où

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon), effiloché de confit de canard, foie gras et cèpes

Les Plats...

Le Bœuf Wellington

Déstructuré, fricassée de girolles, purée de pommes de terre à l'ancienne, crémeux de champignons, jus truffé

Le Filet de Loup

Farce fine aux agrumes, compotée de fenouil, jus d'arêtes aux agrumes

Les Desserts...

Le Miel et Agrumes

Madeleine à l'huile d'olive, gelée d'agrumes, mousse au chocolat blanc, sorbet clémentine

Le Marron et Chocolat

Biscuit moelleux et mousse aux marrons, ganache au chocolat blanc truffée, éclats de marrons, glace au chocolat

Le Dessert signature : Le Dulcey Pécan Agrumes

Croustillant aux noix de pécan, ganache dulcey et agrumes, mousse au chocolat dulcey, gelée d'agrumes

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 Maquereau :

Fumé à la flamme, déclinaison de têtes de choux, vinaigrette au miel

La Terrine de Campagne Maison :

Pain de seigle aux noix, pickles et compotée d'oignons doux des Cévennes

« Innovation » : L'œuf en transparence (supplément menu 6.00€)

*Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon),
Homard, perles de langoustine et truffe d'été ou Effiloché de confit de canard, foie gras, cèpes*

Le Saumon (supplément menu 4€)

Fumé par nos soins, condiments mangue passion et foccacia

Les Plats...

Le Râble de Lapin :

Rôti au romarin, carottes fanes glacées, purée de carottes, pesto de fanes, sarrasin grillé

Le Filet de Daurade :

Snacké, risotto de quinoa, brunoise et crémeux de panais, jus d'ail et laurier

Les Desserts...

Entremets Mûres et Vanille :

Biscuit madeleine, mousse vanille, compotée et glace à la mûre

Notre Paris Brest :

Pâte à choux craquelin au sarrasin, crème, insert, et glace à la praline

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...

L'Oeuf Parfait

Crèmeux de céleri, chips de pain

Le Velouté de Butternut

Fève de tonka, croûtons briochés, éclats de noisettes grillées, huile de noisette

Les Plats...

Le Risotto

Aux champignons du moment, copeaux de vieux parmesan

Le Burger

Bun maison, galette de falafel, guacamole, compotée d'oignons doux, salade, vinaigrette à la vanille

Les Desserts...

La Tarte Tatin

Pommes caramélisées, quenelle crème d'Isigny

Les Figes Rôties

Réduction de vin rouge à la cannelle, glace à la figue

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 : Poêlé, confit de kumquat, crumble agrumes, sorbet kalamansi **19€**

Le Poulpe : En carpaccio, vinaigrette aux baies de Timut **17€**

« Innovation » : L'œuf en transparence **19€**

Crème d'Isigny, œuf bio du Pic St Loup (Trébuchon),
Homard, perles de langoustine et truffe d'été **ou** Effiloché de confit de canard, foie gras, cèpes

Le Maquereau : Fumé à la flamme, déclinaison de têtes de choux, vinaigrette au miel **11€**

Terrine de Campagne Maison : Pain de seigle aux noix, pickles et compotée
d'oignons doux des Cévennes **13€**

Le Saumon : Fumé par nos soins, condiments mangue passion et foccacia **17€**

✓ **L'Oeuf Parfait** : Crémeux de céleri, chips de pain **12€**

✓ **Le Velouté de Butternut** : Fève de tonka, croûtons briochés, éclats de
noisettes grillées, huile de noisette **12€**

Les Plats...

Le Bœuf Wellington : Déstructuré, fricassée de girolles, purée de pommes de terre à
l'ancienne, crémeux de champignons, jus truffé **34€**

Le Filet de Loup : Farce fine aux agrumes, compotée de fenouil, jus d'arêtes aux agrumes **32€**

Le Râble de Lapin : Rôti au romarin, carottes fanes glacées, purée de carottes,
pesto de fanes, sarrasin grillé **26€**

Le Filet de Daurade : Snacké, risotto de quinoa, brunoise et crémeux de panais, jus d'ail et laurier **23€**

✓ **Le Risotto** : Aux champignons du moment, copeaux de vieux parmesan **17€**

✓ **Le Burger** : Bun maison, galette de falafel, guacamole, compotée d'oignons doux, salade,
vinaigrette à la vanille **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...

Dessert signature : Le Dulcey Pécan Agrumes : Croustillant aux noix de pécan, ganache dulcey et agrumes, mousse au chocolat dulcey, gelée d'agrumes	16€
Le Miel et Agrumes : Madeleine à l'huile d'olive, gelée d'agrumes, mousse au chocolat blanc, sorbet clémentine	14€
Le Marron et Chocolat : Biscuit moelleux et mousse aux marrons, ganache au chocolat blanc truffée, éclats de marrons, glace au chocolat	14€
Entremets Mûres et Vanille : Biscuit madeleine, mousse vanille, compotée et glace à la mûre	12€
Le Paris Brest : Pâte à choux craquelin au sarrasin, crème, insert, et glace à la praline	12€
Le Café (ou Thé) Gourmet : Assortiment de mignardises du moment	11€
La Tarte Tatin : Pommes caramélisées, quenelle crème d'Isigny	10€
Les Figes Rôties : Réduction de vin rouge à la cannelle, glace à la figue	10€
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.*