

Le Disini est ravi de vous accueillir et vous souhaite un très bon moment.

“J’ai imaginé cette carte pour vous offrir un instant convivial, sincère et revisité, dans un esprit libre et détendu.”

David Bézier, Chef du Disini

Disini Sun

Pour profiter d’un moment au restaurant et à la piscine.

L’Instant Disini

Pour une expérience raffinée et pleine de découvertes (option végétarienne incluse).

Les Créations du Moment

Des propositions plus travaillées, imaginées autour de beaux produits.

L’Instant Tapas

Pour goûter un peu de tout... et surtout savourer chaque instant.

Le Plat à Partager

Pour un moment complice... et un plat qui se savoure à deux ou entre amis.

Pas pour les grands

Pour les plus petits... et les futurs gourmets.

Le Dessert à partager

On ne termine jamais sans sucré... alors on partage.



Les Plats à la carte

Les Entrées

Tataki de Veau thaï tonato : Veau mariné à la thaï, sauce thaï tonato, pois gourmand, pickles de carotte et daïkon, edamame. **13€**

Sardines des côtes méditerranéennes : Sardines marinées, sablé aux olives, ratatouille, vinaigrette aux agrumes, guimauve verveine. **11€**

✓ **Croustille d'Artichauts** : Artichauts poivrade, gelée de feuilles d'artichaut, émulsion de barigoule, huile de cerfeuil. **12€**

« 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

Les Plats

Tournedos de Faux-Filet de Bœuf Charolais : Gyoza d'effiloché de bœuf, carottes nouvelles, purée de laitue blanchie, tuile de carotte, condiment d'oignons rouges, crème de Brillat-Savarin, jus de bœuf au vin rouge. **24€**

Bouillabaisse de dorade : Espuma à l'ail, mini-poivrons au vinaigre de Banyuls, pommes de terre safranées confites, pickles de betterave, gel orange. **22€**

✓ **Risotto de Courgettes** : Courgettes grillées, tuile de parmesan. **20€**

Poke Bowl : terre, mer ou végétarien ✓ **19,50€**

Les Desserts

Le Royal Chocolat : Croustillant praliné, dacquoise chocolat, mousse et glace chocolat. **13€**

Le Citron : Crumble citron, crémeux citron à l'huile d'olive, émulsion citron combava, meringue française, cubes de citrons confits, sorbet citron. **12€**

La Rhubarbe : Rhubarbe pochée, gel rhubarbe, pâte sablée noisette, sorbet fromage blanc. **12€**

Le Café (ou Thé) Gourmet : Assortiment de mignardises du moment **11€**

La Sélection de Fromages de Didier Latour, fromager à Mauguio : **11€**
Crottin de chèvre **ou** Saint-Marcellin
Nature, rôti ou flambé au thym

Les Créations du Moment

Des propositions plus travaillées, imaginées autour de beaux produits.

À découvrir à la carte ou en supplément de l'Instant Disini.*

L'Entrée

19€

Pressé de Foie Gras, fruits rouges et estragon

Miroir de fruits rouges, crème d'estrason, fruits rouges frais, petite brioche.

**Supplément menu Instant Disini : 6€*

Le Plat

38€

Bar de ligne en deux façons

En tartare sur une fine pâte aux oignons séchés, à l'origan et grillé, fumet de coques et citronnelle, tomate, pignons, olives, piquillos, coques, émulsion marjolaine, tuile de pain de mie à l'encre de seiche.

**Supplément menu Instant Disini : 15€*

Le Plat à partager

110€

Pour 2 personnes, 25 min de préparation

Parrillada de viandes (1,4kg) et ses croquetas de pommes de terre à la truffe

Le Dessert à partager

22€

Pour 2 personnes

Notre recette de profiteroles chocolat et vanille

Tous les midis, soirs & weekends

Entrée + Plat + Dessert : 41€

Les Entrées

Tataki de Veau thaï tonato

Veau mariné à la thaï, sauce thaï tonato, pois gourmand, pickles de carotte et daïkon, edamame.

Sardines des côtes méditerranéennes

Sardines marinées, sablé aux olives, ratatouille, vinaigrette aux agrumes, guimauve verveine.

« Innovation » : L'œuf en transparence Supplément menu : 6€

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

Ou

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



Croustille d'Artichauts

Artichauts poivrade, gelée de feuilles d'artichaut, émulsion de barigoule, huile de cerfeuil.

Les plats

Tournedos de Faux-Filet de Bœuf Charolais

Gyoza d'effiloché de bœuf, carottes nouvelles, purée de laitue blanchie, tuile de carotte, condiment d'oignons rouges, crème de Brillat-Savarin, jus de bœuf au vin rouge.

Bouillabaisse de Dorade

Espuma à l'ail, mini-poivrons au vinaigre de Banyuls, pommes de terre safranées confites, pickles de betterave, gel orange.



Risotto de Courgettes

Courgettes grillées, tuile de parmesan.

Les desserts

Le Royal Chocolat

Croustillant praliné, dacquoise chocolat, mousse et glace chocolat.

Le Citron

Crumble citron, crémeux citron à l'huile d'olive, émulsion citron combava, meringue française, cubes de citrons confits, sorbet citron.

La Rhubarbe

Rhubarbe pochée, gel rhubarbe, pâte sablée noisette, sorbet fromage blanc.

Disini Sun

Du lundi au vendredi midi (hors jours fériés)

Poke Bowl + Un verre de vin + Café ou Thé + Accès piscine : 40€

ou

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

Instant Tapas

Planche dégustation : 20 €

*Foie gras et saumon fumé maison, moules gratinées, assortiment de fromages et de
charcuterie, chèvre rôti, tartinades*



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 ...

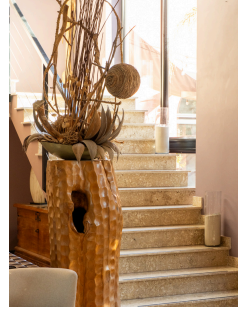
Entrée + Plat + Dessert : 17 €

*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.*

Le Disini c'est aussi...

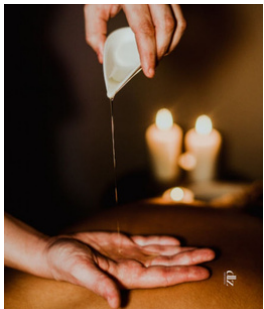
Un Hôtel

*16 chambres uniques, un cadre
chaud et apaisant.*



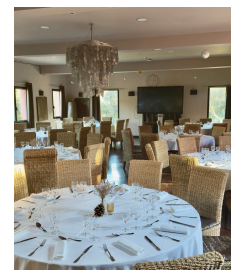
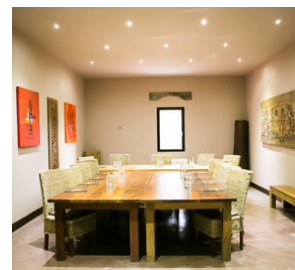
Un Spa

*Accès spa, soins et massages en solo ou en
duo, pour une parenthèse de déconnexion.*



Un Lieu de Réception

*Événements professionnels ou privés, un
lieu qui s'adapte à vos envies.*



*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



*À bientôt,
L'équipe du Disini.*

L'Instant Disini

Tous les midis, soirs & weekends

Entrée + Plat + Dessert : 41€

Les Entrées

Tataki de Veau thaï tonato

Veau mariné à la thaï, sauce thaï tonato, pois gourmand, pickles de carotte et daïkon, edamame.

Sardines des côtes méditerranéennes

Sardines marinées, sablé aux olives, ratatouille, vinaigrette aux agrumes, guimauve verveine.



Croustille d'Artichauts

Artichauts poivrade, gelée de feuilles d'artichaut, émulsion de barigoule, huile de cerfeuil.

Les plats

Tournedos de Faux-Filet de Bœuf Charolais

Gyoza d'effiloché de bœuf, carottes nouvelles, purée de laitue blanchie, tuile de carotte, condiment d'oignons rouges, crème de Brillat-Savarin, jus de bœuf au vin rouge.

Bouillabaisse de Dorade

Espuma à l'ail, mini-poivrons au vinaigre de Banyuls, pommes de terre safranées confites, pickles de betterave, gel orange.



Risotto de Courgettes

Courgettes grillées, tuile de parmesan.

« Innovation » : L'œuf en transparence

Supplément menu : 6€

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

Ou

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

Les desserts

Le Royal Chocolat

Croustillant praliné, dacquoise chocolat, mousse et glace chocolat.

Le Citron

Crumble citron, crémeux citron à l'huile d'olive, émulsion citron combava, meringue française, cubes de citrons confits, sorbet citron.

La Rhubarbe

Rhubarbe pochée, gel rhubarbe, pâte sablée noisette, sorbet fromage blanc.