

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

Les Créations du Moment

*Des propositions plus
travaillées, imaginées
autour de beaux
produits.*

L’Instant Disini

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

L’Instant Tapas

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

Pas pour les grands

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

Le Plat à Partager

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



Les Plats à la carte

Les Entrées

Les Escargots : Poêlés au beurre persillé, siphon maïs, confit d'oignons, tuile à l'encre de seiche **13€**

Les Crevettes : Houmous de pois chiches, en tartelette de feuille de nori déstructurée **12€**

 **Le Velouté** : Velouté de butternut au lait de coco, écume coco, brunoise de butternut poêlée, noisettes torréfiées **11€**

Notre Saumon Fumé : Vinaigrette fruit de la passion, focaccia maison **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, morilles

Les Plats

L'Agneau : L'Épaule en croûte de nori, jus d'agneau et algues, salicorne poêlée, carottes des sables glacées, virgule de mousseline, sucrose braisée **23€**

Le Maigre : En pavé, crémeux de petits pois wasabi, pistou de petits pois wasabi, émulsion mangue, pickles de petits pois, polenta crémeuse **22€**



Le Risotto : Aux girolles ou champignons de saison **21€**

Les Desserts

Le Chocolat : Biscuit, crémeux et mousse chocolat, glaçage rocher, sablé et glace chocolat **14€**

Le Chou Paris-Brest : Revisité crémeux praliné noisette, craquelin sarrasin, sauce noisette, nougatine noisette, glace praliné **12€**

La Poire : En déclinaison **12€**

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

Le Fromage de Didier Latour, fromager à Mauguio : **11€**
Brie truffé, mesclin de salade

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€

Le Foie Gras

*En terrine, sarrasin soufflé, gel de cidre, chutney
framboise*

**Supplément menu Instant Disini : 6€*

La Saint Jacques

*La noix snackée, émulsion vanille, gel citron vert,
chips de riz noir*

**Supplément menu Instant Disini : 6€*

Le Plat

39€

Le Filet de Bœuf Rossini

*Rôti, jus corsé, beurre de roquette, pressé de pommes de terre
aux cèpes*

**Supplément menu Instant Disini : 15€*

Le Plat à partager

110€

Pour 2 personnes, 25 min de préparation

Parrillada de viandes (1,4kg)

Tous les midis, soirs & weekends

Entrée + Plat + Dessert : 43€

Les Entrées

Les Escargots

Poêlés au beurre persillé, siphon maïs, confit d'oignons, tuile à l'encre de seiche

Les Crevettes

Houmous de pois chiches, en tartelette de feuille de nori déstructurée



Le Velouté

Velouté de butternut au lait de coco, écume coco, brunoise de butternut poêlée, noisettes torréfiées

« 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 morilles

Notre Saumon Fumé supplément menu : 4€

Vinaigrette fruit de la passion, focaccia maison

Les plats

L'Agneau

L'Épaule en croûte de nori, jus d'agneau et algues, salicorne poêlée, carottes des sables glacées, virgule de mousseline, sucrose braisée

Le Maigre

En pavé, crémeux de petits pois wasabi, pistou de petits pois wasabi, émulsion mangue, pickles de petits pois, polenta crémeuse



Le Risotto

Aux girolles ou champignons de saison

Les desserts

Le Chocolat

Le Chocolat : biscuit, crémeux et mousse chocolat, glaçage rocher, sablé et glace chocolat

Le Chou Paris-Brest

Revisité, crémeux praliné noisette, craquelin sarrasin, sauce noisette, nougatine noisette, glace praliné

La Poire

En déclinaison

Instant Tapas

Planche dégustation : 25 €

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 ...

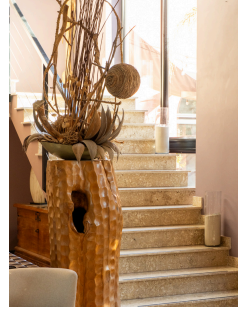
Entrée + Plat + Dessert : 17 €

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...

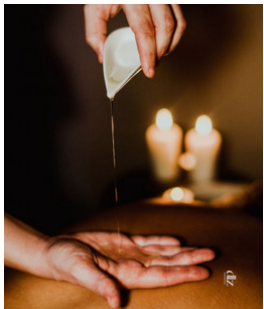
Un Hôtel

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



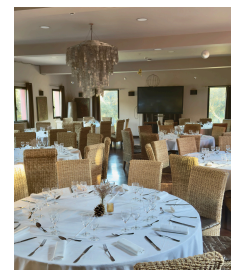
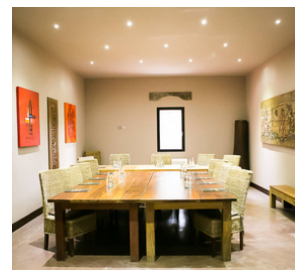
Un Spa

*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.*