

# Menu Saint-Sylvestre & Jour de l'An

## *Prélude du Disini*

### **L'Amuse bouche**

Cannelloni de poireaux, chèvre, pancetta et pointe de Caviar, sur son lit de soupe à l'oignon



### **L'entrée**

Le thon rouge fumé, sphère d'huile de gingembre et crackers de riz



### **Le plat Mer**

La Saint-Jacques: à la truffe noir, en ballotine et snacké. Pomme de terre confite au beurre demi-sel, bouillon, copeaux et huile verte à la truffe



### **Le plat Terre**

Le filet de canette rôti: Endive confite, réduction de jus de canard aux cèpes, cube de foie gras mi-cuit, condiment et huile de butternut



### **L'assiette de fromages affinés**

De notre fromager Didier Latour, de "Fromages et Cépages" à Mauguio



### **Le pré-dessert**

Sablé ultra friable, sorbet Cassis Menthe, bille de chocolat craquant et liquide



### **Le dessert**

Les fruits exotiques: en soufflé glacé & mélisse. compotée mangue passion, gingembre, meringue passion et sablé.

**79€ / pers**

Hors boissons

**124€ / PERS**

Accord mets et vins

*Pour prolonger ce beau moment*

2 menus "accord mets et vin" + 1

chambre Deluxe + 2 petits déjeuners "à la carte"

Au tarif de 464€

**Sur réservation uniquement**

au 04 67 419 786 ou à [contact@disini-hotel.com](mailto:contact@disini-hotel.com)