

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