

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 : Sandoz Chhel



Sandoz Chhel, 39 ans, né à Montpellier d'un père Cambodgien et d'une mère Espagnole saura vous surprendre par un métissage de saveurs. Sandoz, signifie en Cambodgien : l'honnêteté, la tolérance.

Amoureux et passionné par la cuisine depuis son plus jeune âge, Sandoz est cuisinier de métier.

Après 10 ans de pratique dans plusieurs établissements en région Parisienne, Sandoz se sent de plus en plus attiré par la pâtisserie et sa rigueur, il décide de se perfectionner davantage.

Il travailla également pendant 10 ans dans ce milieu dans des grandes maisons telles que « La durée » à Paris et « Maison Bonnaire » à Montpellier.

« La pâtisserie c'est l'art de sublimer un repas, une finalité divine qui régale les papilles et surprend avec modestie un souvenir d'enfance » Sandoz C.

Nous souhaitons que votre moment au Disini soit une vraie évasion : l'invitation au voyage, l'atmosphère du lieu, la poésie culinaire, en bref une échappée belle.

Bonne dégustation !

*La cuisine de notre Chef se conjugue avec vos envies
et notre service s'adapte à vous*

*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 Bistronomie

Entrée + Plat + Dessert : 39 €

Instant Gastronomie

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert : 59 €

Instant Dégustation

Notre menu en 7 escalles gourmandes : 79 €

Mises en bouche + Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Pré-dessert + Dessert

Pas pour les grands (- 12 ans) ...

Notre menu enfant : pour les jeunes gastronomes avides de découverte ...

Entrée + Plat + Dessert : 16 €

*Soucieux et conscients des enjeux environnementaux, nous vous proposons une
eau de dégustation microfiltrée rafraîchie et gazeifiée sur place, servie à discrétion.
Nous avons sélectionné Nordaq pour rendre votre expérience gastronomique unique.*

« Un plat sans destinataire, c'est un plat qui n'existe pas »

François Simon

Du jeudi au vendredi midi (hors jours fériés)

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 32€**

Tous les midis, soirs & weekends

*Entrée + Plat + Dessert : 39€**

Les entrées ...

La Tomate

En brunoise et rôtie, panna cotta de burrata fumée, poudre de poitrine de porc

L'Asperge de Castries et la Ricotta

En crème et pesto, sablé parmesan, mousse ricotta et noisette

Le Saumon

Fumé par nos soins, parfumé au combawa, focaccia maison snackée (supplément menu de 4.00€)

Les plats ...

Le Maigre

Snacké, sauce vierge de tomates, chorizo, crème poivron rouge et Gnocchis maison

Le Quasi de Veau

Rôti à l'ail et romarin, gratin de pommes de terre, tombée de choux frisé, crème d'ail

L'Inspiration Végétarienne

Selon notre Chef Sandoz Chhel



Les desserts ...

La Fraise de Castries et le Basilic

En sorbet, confite, eau de fraise et sablé au citron jaune

La Pomme verte, Rhubarbe et Shiso

En sorbet, brunoise, compotée, sablé et émulsion à la noix de coco

Le signature : La noisette

En barre croustillante, coulis et glace caramel à la fleur de sel (supplément menu de 3.00€)

L'assiette de Fromages affinés

De Didier Latour, fromager à Mauguio

Le Café (ou thé) Gourmet

Assortiment de mignardises du moment

** 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
Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert : 59€*

Les entrées ...

Le Bœuf

Mi cuit, sauce larme du tigre en sphérification, riz soufflé, pickles de mangue verte

La Gambas

En raviole, bouillon de gambas à la citronnelle, écume de citronnelle, asperges de Castries

Les plats ...

La Joue de Bœuf

Lentement confite à la fève de Tonka, celeri'sotto, pommes dauphines maison,

La Lotte

Croustillante, infusée au basilic Thai, bouillon de volaille, choux Pak Choi, nouille croustillante

Les desserts ...

La Mangue

Rôtie aux clous de Girofle, sorbet, raviole

Le Poivre de Sélim

Entremet au chocolat Valrhona, crème glacée

Le Plateau de Fromages affinés

De Didier Latour, fromager à Mauguio

** Eau de dégustation, plate et gazeuse, à discrétion*

« On apprend la cuisine avec celle des autres. A un moment donné, on fait la sienne. »

Jean-François Piège

Les entrées ...

La Tomate : En brunoise et rôtie, panna cotta de burrata fumée, poudre de poitrine de porc	11€
L'Asperge de Castries et la Ricotta : En crème et pesto, sablé parmesan, mousse ricotta et noisette	14€
Le Saumon : Fumé par nos soins, parfumé au combawa, focaccia maison snackée	15€
Le Bœuf : Mi cuit, sauce larme du tigre en sphérification, riz soufflé, pickles de mangue verte	17€
La Gambas : En raviole, bouillon de gambas à la citronnelle, écume de citronnelle, asperges de Castries	18€

Les plats ...

Le Maigre : Snacké, sauce vierge de tomates, chorizo, crème poivron rouge et Gnocchis maison	22€
Le Quasi de Veau : Rôti à l'ail et romarin, gratin de pommes de terre, tombée de choux frisé, crème d'ail	24€
L'inspiration Végétarienne Selon notre Chef	20€
La Joue de Bœuf : Lentement confite à la fève de Tonka, célerisotto, pommes dauphines maison,	30€
La Lotte : Croustillante, infusée au basilic Thai, bouillon de volaille, choux Pak Choi, nouille croustillante	33€

Les desserts ...

La Pomme verte, Rhubarbe et Shiso : En sorbet, brunoise, compotée, sablé et émulsion à la noix de coco	11€
La Fraise de Castries et le Basilic : En sorbet, confite, eau de fraise et sablé au citron jaune	12€
Le Plateau de Fromages affinés : de Didier Latour, fromager à Mauguio	11€
La Café Gourmet : assortiment de mignardises du moment	12€
La Mangue : Rôtie aux clous de Girofle, sorbet, raviole	14€
Le Poivre de Selim : Entremet au chocolat Valrhona, crème glacée	14€
Le signature : La noisette En barre croustillante, coulis et glace caramel à la fleur de sel	15€

Toute l'équipe du Disini vous remercie de votre venue

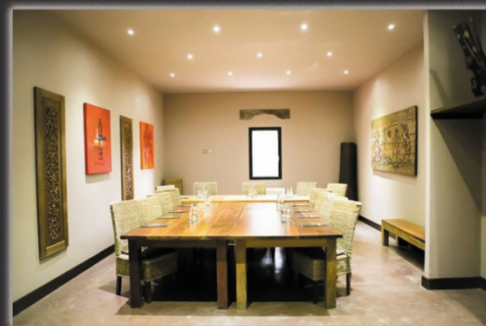
et vous souhaite un agréable moment ...

Au plaisir de vous revoir bientôt.

UN HÔTEL DE STANDING



DES ESPACES ÉVÉNEMENTIELS



UN HAVRE DE PAIX DÉDIÉ AU CORPS ET À L'ESPRIT

Le Disini c'est aussi ...

un hôtel ****

16 chambres où l'espace à vivre est élégant, spacieux et au confort moderne

un espace bien-être

avec spa, piscine, jacuzzi ... véritable havre de paix pour le Corps et l'Esprit

3 salles pour vos événements privés & professionnels

un salon de 17m², une salle de réunion 70m² et une salle de réception 240m²