



LA DINÉE

du Viguiier

À l'origine, le vocable « Dinée » était employée pour désigner l'auberge où l'on s'arrêtait pour se restaurer durant son voyage. La « Dinée » devait être à même hauteur que le « Coucher ».

C'est dans un cadre riche en histoire et en patrimoine que notre Chef amoureux de son terroir et de son métier, propose une cuisine proche des produits et des saisons.

Il aime travailler avec et auprès des producteurs locaux, sur des circuits de proximité, respectueux du travail bien fait et de l'authenticité.

Il privilégie les produits bruts, sans trop les transformer afin qu'ils gardent leurs saveurs originelles.

Pour lui, à chaque époque de l'année ses petites et grandes merveilles.

Il propose une carte accessible et originale, avec une inspiration régionale forte, au vu de la richesse locale, toujours en évolution au fil des saisons.

JEREMY CHAINEUX





LA CARTE

OUVERT 7J/7
MIDI ET SOIR

Les formules

Au choix parmi les plats comportant une plume

Entrée / Plat / Dessert **39€**



Formule valable uniquement pour les personnes ayant réservé un séjour en demi-pension.
Servi du lundi soir au jeudi soir.

Les Entrées



CHEESECAKE AUX FRUITS SECS

12€



SOUPE DE MELON

13€



CARPACCIO DE BOEUF

13€

LA TERRINE DE FOIE GRAS

16€

Chutney d'ananas



Disponible en version vegan

Tarifs nets et service compris

Chaque changement dans la formule implique un supplément de 4€.





LA CARTE

OUVERT 7J/7
MIDI ET SOIR

Les Plats

  POKÉ BOWL VÉGÉTARIEN **21€**

 CANARD SAUCE CUMBERLAND **27€**

PAVÉ DE THON MÉDITERRANÉE PANÉ AU SÉSAME **28€**

AGNEAU DE 7 HEURES **28€**

Formule Enfant: Plat au choix, portion adaptée aux enfants.

 Disponible en version vegan

Tarifs nets et service compris

Chaque changement dans la formule implique un supplément de 4€.





LA CARTE

OUVERT 7J/7
MIDI ET SOIR

Le Fromage

TRIO DE FROMAGES **11€**

Les Desserts



CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE **11€**

MACARON AU FRUIT DE LA PASSION **12€**



SALADE DE FRUITS AU SIROP DE MAUVE **12€**

DÉLICE AU CHOCOLAT **13€**



Disponible en version vegan

Tarifs nets et service compris

Chaque changement dans la formule implique un supplément de 4€.

