



# 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

---

## Menu du Viguiier



46€

Au choix parmi les plats comportant une plume

Entrée / Plat / Dessert

## Menu découverte - 6 services

69€

Merci de nous communiquer vos allergènes et vos cuissons afin que notre chef vous concocte votre menu SURPRISE.

Accord mets et vins (4 verres)

25€

Fromage en supplément

8€

## Les Entrées



SOUPE À L'OIGNON BIO.

13€

Fondue de Rodez gratinée

L'OEUF COULANT FAÇON BOUILLABAISSE

15€



SAINT JACQUES JUSTE SNACKÉES.

16€

Potiron en texture

FOIE GRAS DE CANARD

En fine gelée de Fénélon et pain d'épices

18€



Disponible en version végétarienne

Tarifs nets et service compris





# LA CARTE

---

## Les Plats



MÉI-MÉLO DE LÉGUMES ET GRAINES PRINTANIÈRES **18€**



PALERON DE BOEUF  
Moutarde aux cèpes et aux thé fumé **22€**

CANARD AUX POMMES **23€**  
Pilaf de boulgour jus corsé



SANDRE RÔTI **24€**  
Fine ratatouille de saison et olive taggiasche

Formule Enfant: Plat adapté avec un sirop inclus 20€



Version végétarienne

Tarifs nets et service compris





# LA CARTE

---

## Les fromages

Dégustation de fromages de pays  
Accompagnés de confit d'oignons **15€**

## Les desserts



TIRAMISU CLASSIQUE EN CHAUD FROID **12€**



TARTELLETTE TATIN AUX POMMES  
Glace brebis **13€**

CITRON COMME UNE MERINGUE **14€**

CHOCOLAT DULCEY CROUSTILLANT CARAMEL  
NUAGE FLEURI **14€**

Tarifs nets et service compris

