



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 ».

Dans ce lieu empreint d'histoire, au sein du prestigieux Mercure Figeac Viguiier du Roy, le Chef Grégory Diu propose une cuisine bistronomique raffinée, mettant en valeur les produits du terroir lotois et du Quercy. Fort de son savoir-faire, il revisite les traditions locales avec audace, jouant sur les textures et les saveurs pour surprendre et ravir les palais.

Guidé par les saisons et inspiré par les richesses du territoire, le Chef élabore une carte en perpétuelle évolution, privilégiant des ingrédients de qualité, issus de producteurs locaux. Entre respect du produit, touches de modernité et équilibre des saveurs, chaque assiette raconte une histoire gourmande et authentique.

Une cuisine authentique et inspirée, où chaque plat raconte une histoire et met en lumière les richesses de notre terroir.

GRÉGORY DIU



LA CARTE

Les formules

Au choix parmi les plats comportant une plume 

Entrée / Plat / Dessert



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

Les Entrées



SOUPE À L'OIGNON BIO.

Fondue de Rodez gratinée

13€



L'OEUF COULANT FAÇON BOUILLABAISSE

15€

SAINT-JACQUES JUSTE SNACKÉES.

Potiron en texture

16€

FOIE GRAS DE CANARD

En fine gelée de Fénélon et pain d'épices

18€



Version végétarienne

Tarifs nets et service compris

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



LA CARTE

Les Plats



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



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

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

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



LA CARTE

Les fromages

Dégustation de fromages de pays
Accompagnés de confits 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

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



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€

Tarifs nets et service compris

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



LA DINÉE

du Viguiier

Originally, the term 'Dinée' was used to designate the inn where you stopped to eat during your journey. The 'Dinée' had to be the same height as the 'Coucher'.

In a place steeped in history, within the prestigious Mercure Figeac Viguiier du Roy, Chef Grégory Diu offers refined bistronomic cuisine, showcasing local produce from the Lot and Quercy regions. Drawing on his expertise, he boldly revisits local traditions, playing on textures and flavours to surprise and delight the palate.

Guided by the seasons and inspired by the region's riches, the Chef creates a constantly evolving menu, focusing on quality ingredients sourced from local producers. With a respect for the produce, a touch of modernity and a balance of flavours, each dish tells an authentic, gourmet story.

Authentic, inspired cuisine, where each dish tells a story and highlights the riches of our terroir.

GRÉGORY DIU



MENU

Starters



THIN TART WITH CHANTERELLES AND CHESTNUTS

15€

Served with crème fraîche, rocket, pine nuts and fried potatoes

TEMPURA PRAWNS

16€

Chien sauce and red curry

CALF SWEETBREAD WITH CREAM SAUCE

17€

With a quenelle of mushrooms

FOIE GRAS TERRINE

17€

Served with fig chutney and redcurrant redcurrant jelly



Available in vegetarian version

Net prices including service





MENU

Main Courses



MORNAY CROQUETTES

22€

Fresh herb sauce, Camargue red rice, vegetables glazed in butter and white wine, mushroom quenelle of mushrooms, butternut purée



BREADED SWORDFISH STEAK WITH WHITE BUTTER SAUCE

28€

Linguine with squid ink, baby vegetables and diced artichoke hearts

7 O'CLOCK LAMB CONFIT, COLOMBO SAUCE

29€

Garlic confit, Camargue red rice, baby vegetables and turmeric mousse

BEEF FILLET WITH BUTTER CAFÉ DE PARIS

31€

Glazed vegetables, butternut purée

Formule Enfant: Plat adapté avec un sirop inclus 20€

&

Mini Gourmet (-4ans): Coquillettes ou Purée jambon blanc 9€



Available in vegetarian version

Net prices including service





LA CARTE

Cheese

AUMÔNIÈRE WITH ROCAMADOUR, BUTTERNUT
PRALINE BUTTERNUT AND CHESTNUT. **9€**

Desserts

WALNUT TART **13€**
Accompanied by a porcini ice cream

BABA WITH VANILLA SYRUP **14€**
Apples sautéed in butter with cardamom ice cream

TONKA BEAN CRÈME BRÛLÉE **12€**
Accompanied by an almond-rosemary ice cream

CRÊPES FLAMBÉES WITH HORS D'ÂGE **14€**
ARMAGNAC 2007 DOMAINE DU HOUR
Served with a lime-basil granita and whipped cream.



Available in vegetarian version
Net prices including service





MENU

Menu du Viguiier 46€

Choose from dishes featuring a feather

Starter / Main course / Dessert

Discovery Menu - 6 courses 69€

Please let us know your allergens and cooking times so that our chef can prepare your SURPRISE menu.

Wine and food pairing (4 glasses) 25€

Cheese extra 8€

Starters

 ORGANIC ONION SOUP.
Rodez fondue gratinée 13€

THE MOVING EGG FAÇON BOUILLABAISSE 15€

 SCALLOPS JUST SNACKED.
Pumpkin texture 16€

DUCK FOIE GRAS
In fine Fénélon jelly and gingerbread 18€

 Available in vegetarian version

Net prices including service



MENU

Main courses



MIXED VEGETABLES AND SPRING SEEDS

18€



BEEF CHUCK

Mustard with mushrooms and smoked tea

22€

DUCK WITH APPLES

Bulgur pilaf and meat juice

23€



ROASTED PIKE-PERCH

Seasonal ratatouille with taggiasche olives

24€

Children's formula: Adapted dish with syrup included 20€



Vegetarian version

Net prices including service



MENU

Cheese

Tasting of local cheeses
Accompanied by onion confit **15€**

Desserts

 CLASSIC TIRAMISU HOT AND COLD **12€**

 APPLE TARTELLETTE TATIN
Èwe ice cream **13€**

LEMON LIKE A MERINGUE **14€**

CRUNCHY CHOCOLATE DULCEY CARAMEL NUAGE
FLEURI **14€**

Net prices including service