



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 ».

Bienvenue dans notre Carte Été 2025.

la fraîcheur des produits de saison rencontre l'élégance et la générosité du Sud. Chaque plat est pensé pour sublimer les saveurs naturelles, dans un équilibre parfait entre tradition et modernité.

Nous vous invitons à un voyage gustatif où les textures, les arômes et les couleurs se répondent pour éveiller vos sens et vous offrir une expérience mémorable.

Bon dégustation.

GREGORY DIU





LA CARTE

OUVERT 7J/7
MIDI ET SOIR

Menu du Viguiers

48€

Au choix parmi les plats comportant une plume

Entrée / Plat / Dessert

Menu découverte - 6 services*

71€

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€

Fromages en supplément

8€

Les Entrées

MOZZARELLA DI BUFALA EN ÉCRIN DE TOMATES
ANCIENNES D'ÉTÉ

14€

Basilic & croustillant brisé

TRIOLOGIE DE MELON.

14€

gelée d'hibiscus, jambon ibérique



TARTE FINE DE FOIE GRAS.

16€

abricot & magret séché maison



DORADE ROYALE AUX FRAISES FRAÎCHES FAÇON CÉVICHE

16€

Citron vert & basilic



BARIGOULE DE PRIMEURS

15€

Légumes racines & tiges tendres, infusion aromatique



plat végétarien

Tarifs nets et service compris

*menu pour l'ensemble de la table





LA CARTE

OUVERT 7J/7
MIDI ET SOIR

Les Plats

- PAVÉ DE VEAU FERMIER IGP SÉGALA **26€**
AVEYRON
Pressé de pomme de terre truffé, jus court
-  SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE IGP **24€**
CHALLANS
Rôti au foin et cidre, risotto de riz rouge aux légumes
-  FILET DE SAINT-PIERRE NACRÉ **25€**
Légumes croquants, voile d'ail noir
-  CAROTTE PLURIELLE **18€**
En déclinaison, jus réduit

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



Plat végétarien

Tarifs nets et service compris





LA CARTE

OUVERT 7J/7
MIDI ET SOIR

Le Fromage

DEGUSTATION DE FROMAGES **15€**

Les Desserts



L'ESPRIT DU TIRAMISU

Entre tradition & création

12€

NOIRE FORÊT

Cerise douce & harmonie chocolatée

14€

DOUCEUR D'ÉTÉ

Fraise, meringue & caresse de verveine

14€



DÉCLINAISON D'AGRUMES

Crémeux parfumé & éclats d'épices rares

13€



tous les desserts sont végétariens

Tarifs nets et service compris





LA DINÉE

du Viguier

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

Welcome to our Summer Menu 2025.

where the freshness of seasonal ingredients meets the elegance and generosity of the South.

Each dish has been crafted to enhance natural flavors, striking a perfect balance between tradition and modernity.

Let yourself be carried away on a culinary journey where textures, aromas, and colors come together to awaken your senses and offer you an unforgettable experience.

GREGORY DIU





LA CARTE

OPEN 7 DAYS A WEEK
LUNCH AND DINNER

Menu du Viguier

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

BUFFALO MOZZARELLA HEIRLOOM TOMATOES

14€

basil & crispy crumble

TRILOGY OF MELONS

13€

hibiscus jelly & Iberian ham



FOIE GRAS TART

13€

apricot & house-cured duck breast



SEA BREAM CEVICHE WITH STRAWBERRIES.

16€

lime & basil



ROOT & SHOOT VEGETABLES.

15€

aromatic barigoule broth



vegetarian dish

Net prices including service





LA CARTE

OPEN 7 DAYS A WEEK
LUNCH AND DINNER

Main Courses

	VEAL truffled potato terrine, short jus	26€
	HAY & CIDER-ROASTED CHICKEN red rice risotto	25€
	JOHN DORY crunchy vegetables, black garlic veil	24€
	CARROT IN ALL ITS FORMS reduced jus	18€

Children's formula: Choice of dish, portion size adapted to children.



vegetarian dish

Net prices including service





LA CARTE

OPEN 7 DAYS A WEEK
LUNCH AND DINNER

Cheese

CHEESE TASTING **15€**

Desserts

 THE SPIRIT OF TIRAMISU **12€**

BLACK FOREST CHERRY & CHOCOLATE **14€**

 STRAWBERRY, MERINGUE & VERBENA **14€**

 CITRUS & SPICE, CREAMY TEXTURES **13€**



vegetarian dish

Net prices including service

