



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

BONS&VIVANTS



LA CARTE

OUVERT 7J/7
MIDI ET SOIR

Menu du Viguiér

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

14€

ANCIENNES D'ÉTÉ

Basilic & croustillant brisé

TRILOGIE 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

BONS&VIVANTS

*menu pour l'ensemble de la table



LA CARTE

OUVERT 7J/7
MIDI ET SOIR

Les Plats

PAVÉ DE VEAU FERMIER IGP SÉGALA
AVEYRON

26€

Pressé de pomme de terre truffé, jus court



SUPRÊME DE VOLAILE FERMÈRE IGP
CHALLANS

24€

Rôti au foin et cidre, risotto de riz rouge aux
légumes



FILET DE SAINT-PIERRE NACRÉ

25€

Légumes croquants, voile d'ail noir



RECETTE REBELLE
CAROTTE PLURIELLE

18€

En déclinaison, jus réduit



"Rien ne se perd, tout se
déguste. Un légume de
saison, sublimé et cuisiné
dans son intégralité selon
l'inspiration du chef."

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



Plat végétarien

Tarifs nets et service compris

BONS&VIVANTS



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

Crèmeux parfumé & éclats d'épices rares

13€



tous les desserts sont végétariens

Tarifs nets et service compris

BONS&VIVANTS



LA DINÉE

du Viguiér

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

BONS&VIVANTS



LA CARTE

OPEN 7 DAYS A WEEK
LUNCH AND DINNER

Menu du Viguier

48€

Choose from dishes featuring a feather



Starter / Main course / Dessert

Discovery Menu - 6 courses

71€

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
basil & crispy crumble

14€

TRILOGY OF MELONS
hibiscus jelly & Iberian ham

13€



FOIE GRAS TART
apricot & house-cured duck breast

13€



SEA BREAM CEVICHE WITH STRAWBERRIES.
lime & basil

16€



ROOT & SHOOT VEGETABLES.
aromatic barigoule broth

15€



vegetarian dish

Net prices including service

BONS&VIVANTS



LA CARTE

OPEN 7 DAYS A WEEK
LUNCH AND DINNER

Main Courses

VEAL **26€**

truffled potato terrine, short jus



HAY & CIDER-ROASTED CHICKEN

25€

red rice risotto



JOHN DORY

24€

crunchy vegetables, black garlic veil



CARROT IN ALL ITS FORMS

18€

reduced jus



"Nothing is wasted, everything is savoured. A seasonal vegetable, sublimated and cooked in its entirety according to the chef's inspiration."

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



vegetarian dish

Net prices including service

BONS&VIVANTS



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

BONS&VIVANTS