



LA DINÉE du Viguiers

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 Viguiers 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

BONS&VIVANTS



LA CARTE

Les Entrées

EXPRESSION BOURGUIGNONNE AUTOUR DE
L'OEUF **14€**



VELOUTÉ DE BUTTERNUT.
POÊLÉES DE SOUS-BOIS **14€**

CROMESQUIS D'ESCARGOTS AU BOEUF
DES GRISONS **15€**
Crèmeux persillées

ESSENCE DE POULE AU POT
Raviole de foie gras et truffes **16€**

OBSIBLUE EN TRANSPARENCE
Bouquet floral et condiment de moutarde douce **16€**



Version végétarienne

Tarifs nets et service compris

BONS&VIVANTS



LA CARTE

Les Plats



POMME DE TERRE

Du croquant au fondant l'expression d'un tubercule

18€

CAILLE RÔTIE

Échos forestier & chaleur d'automne

24€

BAR SAUVAGE NACRÉ

Bouillon clair à la bergamote, coulis vert à la coriandre

25€

BOEUF DE TERROIR

Textures de betterave et chou, essence de sapin

26€



Version végétarienne

Tarifs nets et service compris

BONS&VIVANTS



LA CARTE

Les fromages

CHARIOT DE DÉGUSTATION DE FROMAGES DU PAYS **15€**

Les desserts

L'INTERPRÉTATION NORVÉGIENNE **12€**
MERINGUE FLAMBÉE
Glace artisanale & biscuit léger

BLANC VÉGÉTAL **12€**
Groseille translucide crumble et mousse de chèvre

FRAÎCHEUR D'ORTIE, YAOURT FERMENTÉ **13€**
& ACIDITÉ DE CITRON VERT

"FAUX CIGARE, VRAI PÉCHÉ" **14€**
Chocolat, cacahuète et Bailey's



Les Menus

Menu du Viguiier - 48€

Les Entrées

GRAVLAX DE TRUITE MAISON

Quinoa rouge, pickles légers

ou

ESSENCE DE POULE AU POT

Raviole de foie gras & truffes

Les Plats

SAINT JACQUES AU NATUREL

Douceur de celeri, poire & noisette fumée

ou

FILET DE CANARD, PULPE DE FIGUES

Polenta au vieux parmesan

Les desserts

JEU DE TEXTURES MANGUE-PASSION

Raviole ouverte & riz vanillé

ou

L'OPÉRA AUTREMENT CAFÉ & CHOCOLAT

EN HARMONIE CROUSTILLANTE

Tarifs nets et service compris

BONS&VIVANTS



LES MENUS

Menu découverte en 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€**

Fromage en supplément **8€**



Ce menu est servi pour l'ensemble des convives
Disponible jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner

Menu enfant - 20€

Un sirop à l'eau inclus

Les Plats

Panini volaille à notre façon

ou

Bar sauvage nacré

Servi avec une mousseline de pomme de terre

Les desserts

Mi-cuit au chocolat

ou

Assortiment de sorbets et glaces maison

Starters

BURGUNDY-STYLE EGG DISH **14€**



BUTTERNUT SQUASH VELOUTÉ. **14€**
Pan-fried wild mushrooms

SNAIL CROMESQUIS WITH GRISONS BEEF **15€**
Creamy parsley

ESSENCE OF POT-ROASTED CHICKEN **16€**
Foie gras and truffle ravioli

TRANSPARENT OBSBLUE **16€**
Floral bouquet and mild mustard condiment



Available in vegetarian version

Net prices including service





LA CARTE

Main Courses



POTATO

From crunchy to melt-in-the-mouth, the expression of a tuber

18€

ROAST QUAIL

Echoes of the forest & autumn warmth

24€

WILD SEA BASS WITH PEARL SAUCE

Clear bergamot broth, green coriander coulis

25€

LOCAL BEEF

Beetroot and cabbage texture, fir essence

26€



Available in vegetarian version

Net prices including service

BONS&VIVANTS



LA CARTE

Cheese

LOCAL CHEESE TASTING TROLLEY **15€**

Desserts

THE NORWEGIAN INTERPRETATION **12€**
FLAMBÉED MERINGUE

Artisanal ice cream & light biscuit

VEGETABLE WHITE **12€**
Translucent redcurrant crumble and goat's
cheese mousse

FRESH NETTLE, FERMENTED YOGHURT & **13€**
LIME ACIDITY

"FAKE CIGAR, REAL SIN" **14€**
Chocolate, peanut and Bailey's



Les Menus

Menu du Viguier - 48€

Starters

HOMEMADE TROUT GRAVLAX

Red quinoa, light pickles

or

ESSENCE OF POT-ROASTED CHICKEN

Foie gras and truffle ravioli

Main Courses

SCALLOPS AU NATUREL.

Celery sweetness, pear & smoked hazelnut

or

DUCK FILLET, FIG PULP

Polenta with aged Parmesan

Desserts

MANGO AND PASSION FRUIT TEXTURE COMBINATION

Open ravioli & vanilla rice

or

A DIFFERENT TAKE ON OPERA CAKE: COFFEE AND

CHOCOLATE IN CRISPY HARMONY

Net prices including service

BONS&VIVANTS



LA CARTE

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€**



This menu is served to all guests.
Available until 1.30pm for lunch and 9pm for dinner.

Children's Menu - 20€

A syrup with water included

Main Courses

Our signature chicken panini

or

Wild sea bass

Served with potato mousseline

Desserts

Chocolate lava cake

or

Assortment of homemade sorbets and ice creams