



# 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

BONS&VIVANTS



# LA CARTE

---

## Les Entrées

-  **ROUGE RACINE** **14€**  
Betterave en civet végétal
- HUITRE INDÉCENTE** **16€**  
Bò bún marin, fraîcheur brute et note  
d'Aubrac
- FOIE GRAS SOUS INFLUENCE** **16€**  
Consommé bois-café, topinambour rôti
- CRU INTERDIT** **16€**  
Thon rouge, groseille acide, burrata nue



# LA CARTE

---

## Starters



### RED ROOT

Betroot in a stew style

**14€**

### INDECENT OYSTER

Sailor Bò bún, freshness unrefined and Aubrac tasting

**16€**

### INFLUENCE DUCK FOIE GRAS

wood-coffee consommé, roasted Jerusalem artichoke

**16€**

### FORBIDDEN RAW

Red tuna, acid redcurrant, burrata

**16€**



Vegetarian dish

Service and taxes included.. Net prices

BONS&VIVANTS



# LA CARTE

---

## Les Plats



VERT DÉCADENT

**19€**

Rigatoni, épinards, brousse, butternut vanillé

ESPRIT DE L'AUBRAC

**24€**

Saucisse des bois, aligot du Viguiers

IODE NOIRE

**25€**

Sandre confite, algues, émulsion marine

L'AGNEAU JUSQU'À L'OS

**26€**

Selle rôtie, houmous charnel, moelle truffée



Version végétarienne

Tarifs nets et service compris

BONS&VIVANTS



# LA CARTE

---

## Main courses



### DECADENT GREENS

**19€**

Rigatoni, spinach, bush, vanilla-butternut way

### AUBRAC SPIRIT

**24€**

Woods sausages, homemade aligot

### BLACK IODINE

**25€**

Confit zander, seaweed, sailor emulsion

### AT THE BONE'S LAMB

**26€**

Roasted saddle, charnel-hummus, truffled-marrow



Vegetarian dish

Service and taxes included. Net prices

BONS&VIVANTS



# LA CARTE

---

## Le fromage

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

## Les Desserts

MAÏS EN COMBUSTION **12€**  
Crème brûlée au maïs, popcorn, épi grillé,  
glace fumée au bois

ANANAS SOUS PERFUSION **13€**  
Confit, noix de coco, jasmin

MILLE-FEUILLES SOUS TENSION **14€**  
Alvéoles croustillantes, crémeux chocolat,  
chocolat caramel, banane

DOUCE AMERTUME **14€**  
Clémentine aérienne, noisette croquante, nuage  
de café

BONS&VIVANTS

Tarifs nets et service compris



# LA CARTE

---

## Our cheese

LOCAL CHEESE TASTING TROLLEY **15€**

## Our Desserts

COMBUSTION CORN **12€**

Corn creme brulee, popcorn, grilled corn-cob,  
smoked wood ice cream

PINEAPPLE GENTLE INFUSION **13€**

Confit, coconut, jasmine

MILLE-FEUILLES IN A PERFECT TENSION **14€**

Crispy alveolus, chocolate cream, chocolate-  
caramel, banana

SWEET BITTERNESS **14€**

Air-way clementine, crunchy hazelnut, coffee cloud

BONS&VIVANTS

Service and taxes included.. Net prices



# Les Menus

---

**Menu du Viguiier - 48€**

## **Les Entrées**

SAINTE JACQUES SOUS PRESSION

Jus corsé au vin jaune

**OU**

BOEUF EN ARMURE

Croustillant de boeuf, crème moutarde,

truffe

## **Les Plats**

ROUGET SANS FILET

Curry de pois, blettes fondantes

**OU**

LE VEAU QUI RESISTE

Jarret braisé, café & chou

## **Les desserts**

IVRESSE DOUCE

Poire fondante au rhum, chutney gingembre,

éclat de chocolat

**OU**

L'EXCTASE CHOCOLATÉE

Liégeois glacé, création du maître Damien



# The menu

---

## Menu Viguiier - 48€

### Starters

SCALLOPS UNDER PRESSURE

Full-bodied juice and "vin jaune"

or

ARMOURED BEEF

Crispy beef, mustard cream, truffle

### Main courses

REDMULLET WITHOUT NET

Pea-currled, melted chards

or

RESISTED VEAL

Braised shank, coffee & cabbage

### Desserts

SWEET ENTHUSIASM

Rhum-poched pear, ginger chutney, chocolate  
spark

or

CHOCOLATE EXALTATION

Liège-style cream, master's Damien creation

Service and taxes included.. Net prices

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

Burger d'effiloché de bœuf au Cantal

**OU**

Rouget barbet

Servi avec un écrasé de pomme de terre ou légumes du moment

### Les desserts

Mi-cuit au chocolat

**OU**

Assortiment de sorbets et glaces maison



# Our menu

---

## 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 sirup with water included

### Main courses

Frayed burger with cantal cheese's burger

**ou**

Red mullet

Served with potato mousseline or vegetables

### Desserts

Chocolate lava cake

**ou**

Assortment of homemade sorbets and ice creams

Net prices, including service

BONS&VIVANTS