



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



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



Version végétarienne

Tarifs nets et service compris

BONS&VIVANTS



LA CARTE

Starters



RED ROOT

14€

Betroot in a stew style

INDECENT OYSTER

16€

Sailor Bò bún, freshness unrefined and Aubrac
tasting

INFLUENCE DUCK FOIE GRAS

16€

wood-coffee consommé, roasted Jerusalem
artichoke

FORBIDDEN RAW

16€

Red tuna, acid redcurrant, burrata



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 Viguiér

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



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 Viguiers - 48€

Les Entrées

SAINT 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 Viguiet - 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-curry, melted chards

or

RESISTED VEAL

Braised shank, coffee & cabbage

Desserts

SWEET ENTHUSIASM

Rhum-poached 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