



LA DINÉE
du Viguière

MERCURE

HOTEL

FIGEAC VIGUIER DU ROY

Originally, the term 'Dinée' was used to refer to the inn where one would stop to eat during their journey. The 'Dinée' was supposed to be at the same level as the 'Coucher'.

In this place steeped in history, within the prestigious Mercure Figeac Viguière du Roy, Chef Grégory Diu offers refined bistronomic cuisine, highlighting the local products of the Lot region and Quercy. With his expertise, he boldly reinterprets local traditions, playing with textures and flavors to surprise and delight the palate.

Guided by the seasons and inspired by the richness of the region, the Chef creates a constantly evolving menu, prioritizing high-quality ingredients from local producers. Balancing respect for the product, modern touches, and flavor harmony, each dish tells a gourmet and authentic story.

An authentic and inspired cuisine, where each dish tells a story and highlights the richness of our local produce.

GRÉGORY DIU

BONS&VIVANTS



LA DINÉE
du Viguier

MERCURE

HOTEL

FIGEAC VIGUIER DU ROY

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 Viguier 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

ASPERGE EN VERSION BOOSTÉE

14€

Asperges blanches fondantes, travaillées dans leur plus simple élégance, relevées d'une touche acidulée et d'un filet d'huile parfumée

Plat végétarien

BŒUF & NAVET, DUO INATTENDU

16€

Bœuf confit et navet croquant, assaisonnement vif, équilibre entre terre et fraîcheur

SAINT-JACQUES DOUBLE JEU

18€

Juste snackées puis nacrées, jeu de textures autour de la coquille Saint-Jacques, jus court iodé

FOIE GRAS ET HARENGS FUMÉS

18€

Foie gras fondant, harengs subtilement fumés, pointe sucrée-salée.

BONS&VIVANTS

Tarifs nets et service compris



LA CARTE

Starters

ELEVATED ASPARAGUS

14€

Tender white asparagus, prepared in elegant simplicity, enhanced with a touch of acidity and a drizzle of fragrant oil.

Vegetarian dish

BEEF & TURNIP, AN UNEXPECTED DUO

16€

Slow-cooked beef and crunchy turnip, bright seasoning, balancing earthiness and freshness.

SCALLOPS, TWO WAYS

18€

Lightly seared then delicately cooked, a play on textures around scallops, served with a short iodine-rich sauce.

FOIE GRAS & SMOKED HERRING

18€

Melting foie gras, subtly smoked herring, with a hint of sweet-and-savory notes.

BONS&VIVANTS

Service and taxes included. Net prices



LA CARTE

Les Plats

RATATOUILLE REMIX

19€

Interprétation moderne du classique. légumes de saison travaillés en textures et en intensité

Plat végétarien

SOLE GRATINÉE, PANURE DE COMTÉ

24€

Filet de sole gratiné sous une fine croûte de comté, doré et croustillant, asperges croquantes

RÂBLE DE LAPIN EN CROÛTE DE FRUITS SECS

25€

Râble fondant enrobé d'une croûte gourmande, jus réduit, notes légèrement sucrées

CANETTE FULL GOURMANDISE

26€

Canette rosée, foie gras, sauce myrtilles, alliance riche et généreuse.

BONS&VIVANTS

Tarifs nets et service compris



LA CARTE

Main courses

REMIXED RATATOUILLE

A modern interpretation of the classic, seasonal vegetables explored through textures and intensity.

Vegetarian dish

19€

GRATINATED SOLE WITH COMTÉ CRUST

Sole fillet baked under a thin Comté cheese crust, golden and crispy, served with crunchy asparagus.

24€

RABBIT SADDLE IN A NUT CRUST

Tender rabbit wrapped in a rich nut crust, reduced jus with slightly sweet notes.

25€

GOURMET DUCK (CANETTE)

Pink-cooked duck, foie gras, blueberry sauce, a rich and indulgent pairing.

26€

BONS&VIVANTS

Service and taxes included. Net prices



LA CARTE

Le fromage

CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS **15€**
Sélection affinée, à découvrir selon l'inspiration
et les saisons.

Les Desserts

PAIN D'ÉPICES PERDU, TIMUT & AGRUMES **12€**
Pain d'épices moelleux, agrumes éclatants,
poivre de Timut aux notes citronnées.

CÉLERI & VANILLE **13€**
Céleri délicat, rondeur vanillée, dessert tout en
finesse.

Plat végétarien

RHUBARBE, HIBISCUS & PISTACHE **13€**
Acidité maîtrisée de la rhubarbe, floral
d'hibiscus, douceur de la pistache

ÉCLAIR CHOCOLAT-PÉCAN **14€**
Classique revisité, crème chocolat intense,
praliné pécan gourmand.

BONS&VIVANTS

Tarifs nets et service compris



LA CARTE

Our cheese

SELECTION OF REGIONAL CHEESES

15€

Carefully aged cheeses, selected according to inspiration and season.

Our Desserts

PAIN D'ÉPICES FRENCH TOAST, TIMUT PEPPER
& CITRUS

12€

Soft spiced bread, vibrant citrus. Timut pepper with lemony notes

CELERY & VANILLA

13€

Delicate celery with smooth vanilla, a refined and subtle dessert.

Vegetarian dish

RHUBARB, HIBISCUS & PISTACHIO

13€

Balanced rhubarb acidity, floral hibiscus notes, and the sweetness of pistachio.

Vegetarian dish

CHOCOLATE & PECAN ÉCLAIR

14€

A revisited classic with intense chocolate cream and indulgent pecan praline.

BONS&VIVANTS

Service and taxes included. Net prices



Les Menus

Menu du Viguier - 48€

Les Entrées

VELOUTÉ DE PETITS POIS,
MENTHE & ŒUF PARFAIT

ou

TRUITE FRAÎCHEMENT TWISTÉE

Les Plats

PAVÉ DE FLÉTAN POCHÉ AU LAIT

ou

VOLAILLE MAÏS MOOD

Les desserts

CHOCOLAT & MISO

ou

POMME & FENOUIL



Our Menu

Menu Viguier - 48€

Starters

PEA VELOUTÉ, MINT & PERFECT EGG

or

FRESHLY TWISTED TROUT

Main courses

MILK-POACHED HALIBUT

or

CORN-FED CHICKEN MOOD

Desserts

CHOCOLATE & MISO

or

APPLE & FENNEL

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.

Fromage en supplément **8€**

Accord mets et vins (4 verres) **25€**



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

PAVÉ DE FLÉTAN POCHÉ AU LAIT

OU

VOLAILLE MAÏS MOOD

Les desserts

MOUSSE CHOCOLAT

OU

ASSORTIMENT DE SORBETS ET GLACES MAISON



Our Menus

Discovery menu - 6 courses - 71€

Please let us know your allergens and cooking times so that our chef can prepare your surprise menu

Cheese extra **8€**

Wine and food pairing (4 glasses) **25€**



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

MILK-POACHED HALIBUT

ou

CORN-FED CHICKEN MOOD

Desserts

CHOCOLATE MOUSSE

ou

ASSORTMENT OF HOMEMADE SORBETS AND ICE
CREAMS

Net prices, including service

BONS&VIVANTS