



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 historic setting, at the Mercure Figeac Viguière du Roy, Chef Grégory Diu serves up generous and flavourful seasonal cuisine. Drawing on his current inspirations, he creates a menu that changes throughout the year, showcasing carefully selected ingredients to offer a gourmet experience that is authentic and welcoming.

Blending tradition with modernity, every dish offers a harmonious blend of flavours and indulgent recipes, designed to be enjoyed together and to inspire new discoveries.

GRÉGORY DIU

BONS&VIVANTS



LA DINÉE
du Viguière

MERCURE

HOTEL

FIGEAC VIGUIER DU ROY

À l'origine, le vocable « Dinée » était employé 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 Mercure Figeac Viguière du Roy, le Chef Grégory Diu propose une cuisine de saison généreuse et savoureuse. Guidé par ses inspirations du moment, il élabore une carte qui évolue tout au long de l'année, mettant à l'honneur des produits soigneusement sélectionnés pour offrir une expérience gourmande, sincère et conviviale.

Entre tradition et modernité, chaque assiette révèle des saveurs équilibrées et des recettes gourmandes, pensées pour le plaisir du partage et de la découverte.

GRÉGORY DIU

BONS&VIVANTS



LA CARTE

Les Entrées

L'OEUF EN TROMPE L'OEIL OPTION VEGETARIENNE POSSIBLE **15€**

LA PIZZA POMMANNA OPTION VEGETARIENNE POSSIBLE **16€**

MARBRÉ DE BOEUF ET LARD COLONATTA À
LA TRUFFE D'ÉTÉ **18€**

FOIE GRAS ET HARENGS FUMÉS **18€**
Foie gras fondant, harengs subtilement fumés, pointe
sucrée-salée.

BONS&VIVANTS

Tarifs nets, hors boissons et service compris.



LA CARTE

Starters

TROMPE L'OEIL EGG

VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

15€

THE POMMANNA PIZZA

VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

16€

MARbled BEEF AND COLONATTA BACON
WITH SUMMER TRUFFLES

18€

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, drinks not
included, net prices



LA CARTE

Les Plats

FILET DE ROUGET UN PEU GRASSOUILLET

26€

LANGOUSTINE, CRÉMEUX DE BROCOLI

OPTION VÉGÉTARIENNE POSSIBLE

28€

BOEUF AUBRAC, POMME DE TERRE NOUVELLES ET
GIROLLES

28€

SELLE D'AGNEAU FUMÉ AU FOIN

28€

BONS&VIVANTS

Tarifs nets, hors boissons et service compris.



LA CARTE

Main courses

SLIGHTLY PLUMP RED MULLET FILLET **26€**

LANGOUSTINE, BROCCOLI CREAM **28€**

VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

AUBRAC BEEF, NEW POTATOES, AND
CHANTERELLE MUSHROOMS **28€**

HAY-SMOKED SADDLE OF LAMB **28€**

BONS&VIVANTS

Service and taxes included, drinks not
included, net prices



LA CARTE

FROMAGES DE NOS RÉGIONS

10€

Sélection affinée, à découvrir selon l'inspiration
et les saisons.

Les Desserts

LAIT FRAISE DE MON ENFANCE

13€

LA FRAMBOISE S'HABILLE EN PAVLOLA

13€

L'IRLANDAIS DU VIGUIER

14€

DOUCEUR DE PÊCHE RÔTIE. SORBET FROMAGE BLANC ET BRIOCHE MAISON

14€

BONS&VIVANTS

Tarifs nets, hors boissons et service compris.



LA CARTE

Our cheese

SELECTION OF REGIONAL CHEESES

10€

Carefully aged cheeses, selected according to inspiration and season.

Our Desserts

STRAWBERRY MILK FROM MY CHILDHOOD

13€

RASPBERRY PAVLOLA STYLE

13€

THE IRISH FROM LE VIGUIER

14€

ROASTED PEACH DESSERT, COTTAGE CHEESE
SORBET, AND HOMEMADE BRIOCHE

14€

BONS&VIVANTS

Service and taxes included, drinks not
included, net prices



Les Menus

Menu du Viguier - 48€

Les Entrées

TOMATES ANCIENNES FATIGUÉES

DANS LEURS SUCS OPTION VÉGÉTARIENNE POSSIBLE

ou

LES SARDINES ET LE JARDIN

Les Plats

PAVÉ DE SAUMON, POLENTA ET COURGETTE

ou

DEMI-MAGRET, PAK CHOÏ, ENDIVE ET PASSION

Les desserts

PASTÈQUE EN TEXTURES, SORBET FRUITÉ ET VIERGE À LA VANILLE

ou

DÉCLINAISON CHOCOLAT & NOIX DE COCO, PARFUM DE
CARDAMOME VERTE

Tarifs nets, hors boissons et service compris.

BONS&VIVANTS



Our Menus

Menu Viguier - 48€

Starters

HEIRLOOM TOMATOES, TENDER AND JUICY
VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

or

SARDINES AND GARDEN GREENS

Main courses

SALMON STEAK, POLENTA, AND ZUCCHINI

or

HALF A DUCK BREAST, PAK CHOI, ENDIVE, AND PASSION FRUIT

Desserts

WATERMELON IN VARIOUS TEXTURES, FRUITY SORBET, AND
VANILLA CREAM

or

CHOCOLATE AND COCONUT VARIATIONS, WITH A HINT OF
GREEN CARDAMOM

Service and taxes included, drinks not
included, net prices

BONS&VIVANTS



Les Menus

Menu découverte en 6 services - 71€

Boissons non comprises

Merci de nous communiquer vos allergènes et vos cuissons afin que notre chef vous concocte votre menu SURPRISE.

Fromage en supplément **10€**

Accord mets et vins (4 verres) **30€**



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 SAUMON, POLENTA ET COURGETTE

ou

DEMI-MAGRET, PAK CHOÏ, ENDIVE ET PASSION

Les desserts

TIRAMISU

ou

ASSORTIMENT DE SORBETS ET GLACES MAISON



Our Menus

Discovery menu - 6 courses - 71€

Drinks not included

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

Cheese extra **10€**

Wine and food pairing (4 glasses) **30€**



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

SALMON STEAK, POLENTA, AND ZUCCHINI

ou

HALF A DUCK BREAST, PAK CHOI, ENDIVE, AND PASSION FRUIT

Desserts

TIRAMISU

ou

ASSORTMENT OF HOMEMADE SORBETS AND ICE
CREAMS

Net prices, including service

BONS&VIVANTS