



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

TARTE AU COMTÉ ET VIN JAUNE, PRALINÉ NOIX, **16€**
HUILE DE PERSIL OPTION VÉGÉTARIENNE POSSIBLE

TARTARE DE BOEUF AUBRAC, CASSIS, POMME **18€**
CHIPS

CRÈME DE PANAI À L'HUILE DE TRUFFE, FOIE **18€**
GRAS POÊLÉ NOIX ET THYM OPTION VÉGÉTARIENNE POSSIBLE

DAMIER DE NOIX DE SAINT-JACQUES EN NOIR ET **19€**
BLANC

BONS&VIVANTS

Tarifs nets, hors boissons et service compris.



LA CARTE

Les Plats

DOS DE LAPIN À LA MOUTARDE

25€

BOEUF BOURGUIGNON, POMME DE TERRE
FONDANTE

26€

FILET DE CAILLE "LÉGENDE D'AUTOMNE"

26€

LOTTE PIQUÉE AU SAUCISSON DE PAYS

27€

BONS&VIVANTS

Tarifs nets, hors boissons et service compris.



LA CARTE

CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

15€

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

Les Desserts

DOUCEUR DE CHOCOLAT AU LAIT, MIEL

14€

SAFRAN

LE RAISIN DE LA VIGNE À LA BOUTEILLE

14€

LE COING D'AUTOMNE PECAN, COCO &

14€

CITRON

MAIS EN DOUCEUR, CROUSTILLANT DE

14€

POLENTA & RAVIOLE FONDANTE

BONS&VIVANTS

Tarifs nets, hors boissons et service compris.

Menu du Viguiers - 48€

Les Entrées

MAQUEREAU, CONCOMBRE ET
MENTHE

ou

POIREAU VINAIGRETTE, OEUF MOLLET FRIT

Les Plats

L'OMBLE CHEVALIER CONFIT

ou

LES ENDIVES AU JAMBON
OPTION VEGETARIENNE POSSIBLE

Les desserts

LA MYRTILLE EN APESANTEUR

ou

CHOCOLAT EN SOUS-BOIS



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

BOEUF BOURGUIGNON

ou

OMBLE CHEVALIER

Les desserts

PANACOTTA AUX FRUITS

ou

ASSORTIMENT DE SORBETS ET GLACES MAISON



LA DINÉE
du Viguier

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 Viguier 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 CARTE

Starters

COMTÉ AND VIN JAUNE PIE, WALNUT PRALINE,
PARSLEY OIL **16€**

VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

AUBRAC BEEF TARTARE, BLACKCURRANT,
APPLE CHIPS **18€**

CREAM OF PARSNIP SOUP WITH TRUFFLE OIL,
PAN-SEARED FOIE GRAS, WALNUTS, AND
THYME **18€**

VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

BLACK-AND-WHITE CHECKERED PATTERN OF
SCALLOPS **19€**

BONS&VIVANTS

Service and taxes included, drinks not
included, net prices



LA CARTE

Main courses

RABBIT LOIN WITH MUSTARD **25€**

BEEF BOURGUIGNON, MELT-IN-YOUR-MOUTH
POTATOES **26€**

QUAIL FILLET "AUTUMN LEGEND" **26€**

MONKFISH STUFFED WITH COUNTRY SAUSAGE **27€**

BONS&VIVANTS

Service and taxes included, drinks not
included, net prices



LA CARTE

Our cheese

CHEESE TROLLEY WITH REGIONAL CHEESES **15€**

Carefully aged cheeses, selected according to inspiration and season.

Our Desserts

MILK CHOCOLATE DELIGHT WITH HONEY AND SAFFRON **14€**

FROM THE GRAPEVINE TO THE BOTTLE **14€**

AUTUMN QUINCE WITH PECANS, COCONUT, AND LEMON **14€**

SWEET CORN, CRISPY POLENTA, & MELT-IN-YOUR-MOUTH RAVIOLI **14€**

BONS&VIVANTS

Service and taxes included, drinks not
included, net prices



Our Menus

Menu Viguier - 48€

Starters

MACKEREL, CUCUMBER, AND MINT

or

LEEK WITH VINAIGRETTE, SOFT-BOILED EGG, FRIED

Main courses

CONFITED CHEVALIER TROUT

or

ENDIVES WITH HAM MENU

VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

Desserts

BLUEBERRIES IN ZERO GRAVITY

or

CHOCOLATE IN THE WOODS

Service and taxes included, drinks not
included, net prices

BONS&VIVANTS



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

BEEF BOURGUIGNON

ou

CHEVALIER TROUT

Desserts

FRUIT PANACOTTA

ou

ASSORTMENT OF HOMEMADE SORBETS AND ICE
CREAMS

Net prices, including service

BONS&VIVANTS