

DINER

LE
MORGABINE





Notre hôtel à votre service

JOURNEE DETENTE

Du lundi au vendredi

Accès Piscine 10h-18h

Boisson de bienvenue & Repas P/D

Tarifs : 49€ Adulte / 22€ Enfant

Hors vacances scolaires & jours fériés



Séminaires & Cocktails
d'entreprise



Samedi Concert
18h30 - 20h30

Notre charte Qualité

1. Tout le fait avec amour, passion, dans le respect de la production
2. Nous proposons des produits issus de l'agriculture biologique : café, thé, œufs, vins, graines, huile d'olive, amandes, tomates anciennes, bibasses, gros piments...
3. Nous travaillons avec des producteurs locaux (miel, confitures, volaille, poissons, caille, fleurs comestibles, fruits et légumes, ...)
4. Nos fonds de sauces sont mijotés pendant des heures dans notre marmite
5. Sur demande, nous vous élaborons un plat sans gluten, végétarien, végétal et sans allergène
6. Nous vous proposons : jus de fruits frais, thés glacés, citronnades maison
7. Nos pains et viennoiseries nous sont livrés chaque matin par notre boulanger artisanal de quartier
8. Tout notre équipe le fait pour vous
9. Nous mettons tout en œuvre pour le bon goût, pour le bien-être, pour le bien vivre



Nos entrées



THON MAIS FACON DINA 11€

Cromesquis de thon, crémeux de maïs, pop corn, pickles d'oignons, aïoli et herbes fraîches

ŒUF EN MEURETTE 12€

Oeuf mollet, compotée d'oignons, lardons, champignons poêlé & sauce meurette au vin rouge

BURRATA 16€

Burrata crémeuse (120grs), crémeux de poivron & légumes croquants

GYOZA 14€

Raviole de crevettes sauvages parfumés à l'huile de sésame, bisque de crustacés, gel d'agrumes, fricassée de brèdes et chips de feuille de nori

FOIE GRAS MI-CUIT 20€

Foie gras mi-cuit à la vanille Bourbon, pain d'épices toasté façon Dina Morgabine, figues moelleuses & crème de marron

GRAVLAX DE SAUMON 17€

Gravlax de saumon à la betterave, betterave confite en croûte de sel, vinaigrette & gel fruit de la passion



Nos plats - Viandes



MAGRET DE CANARD 30€*

Magret de canard rôti, purée d'oignons, échalotes confites, oignons frits & jus de viande

FAUX-FILET 29€

Faux-filet de bœuf rôti à la sauge, duxelles de champignons à l'huile de truffe, énokis frais & jus de viande au foie gras

CARRÉ D'AGNEAU 35€*

Carré d'agneau rôti à l'ail et thym, piperade maison, olives Kalamata, câpres frites & jus de viande

COCHON IBÉRIQUE 30€

Côte de cochon ibérique rôtie, rougail bringelle au combava et éclat de gratons, chapelure de bonbons piments & jus de viande

VOLAILLE FERMIÈRE 26€

Suprême de volaille cuite à basse température, boucané frit, carry ti jacques au boucané & jus de viande



*** supplément 5€ pour les formules Afterwork**

Nos plats - Poissons



TARTARE DU DINA 25€

Tartare de thon, amandes torréfiées, oignons, persil, concombre, pomme Granny, tomates séchées, suprême d'agrumes et vinaigrette citron, crème montée au citron vert
- servi avec frites & salade -

PÊCHE DU JOUR 26€

Poisson du jour snacké à la poêle au beurre noisette, tzatziki de concombre, éclats de noix de cajou, émulsion de crustacés et huile au basilic, marmelade de citron brûlé.

LÉGINE 30€*

Pavé de légine confite, fricassée de brèdes chou de chine, marmelade d'agrumes & émulsion ti l'ail

SAUMON 29€

Saumon croustillant en feuille de brick, agrumes et combava & émulsion coco-wakamé



*** supplément 5€ pour les formules Afterwork**

Nos plats - Vegan



LES GNOCCHIS 17€

**Fricassée de gnocchis, crémeux de butternut, brèdes
& graines de sésame torréfiées**

Garniture en supplément (4€) parmi :

légumes, frites ou salade



Menu Marmaille 16€



Une Boisson

Soda (Coca, Coca Zéro, Sprite, Orangina)
ou
Jus de fruit

(tropical, ananas, mangue, pomme)

ou

Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise, pêche, citron)



Un Plat

Burgers
(Bœuf ou Poulet)

Nuggets de Poulet

Poisson à la plancha

avec 1 accompagnement au choix :



Salade



Pâtes



Frites

OU

Pâtes au beurre avec au choix :

Jambon et/ou Fromage (parmesan) et/ou Sauce tomate



Un Dessert

Moelleux au chocolat

ou

Salade de fruits

ou

Glace (1 boule)



Nos desserts



MI-CUIT CHOCOLAT NOIR VALRHONA 11€*

Cœur coulant à la cerise, cerise amarena, chantilly à la vanille de Bourbon & glace cerise.

ROYALE CACAHUÈTE 11€*

Mousse cacahuète, cœur croustillant praliné, enrobage et ganache Dulcey & sponge cake cacao.

INTENSE CHOCOLAT CARAMEL 12€*

Mousse chocolat noir Valrhona, insert brownie chocolat et caramel beurre salé, enrobage chocolat noir amande, gruée de cacao & glace caramel beurre salé.

CAFÉ GOURMAND 10€*

Mignardises surprises du Chef

VACHERIN HIBISCUS-FRUITES ROUGES 11€*

Meringue croquante, sorbet hibiscus, confit fruits rouges, gel hibiscus & chantilly vanille

TARTE DESTRUCTUREE CAFÉ & CHAMPIGNONS DE PARIS 11€*

Ganache café chocolat et champignons, sablé cacao mousse à la vanille de Bourbon et champignons poêlés au sucre



*** supplément 5€ pour les formules Afterwork**