

Signatures

Entrées

Starters

**Velouté de potimarrons
et croûtons à l'ail** 10€

**Flan de courgette maison
sur lit de roquette et
pétales de parmesan** 11€

Salade magret de canard fumé 12€
olives noires, croutons, tomates séchées,
batavia et feuilles de chêne

**Ravioles de champignons des bois
et sa crème au parmesan** 11€

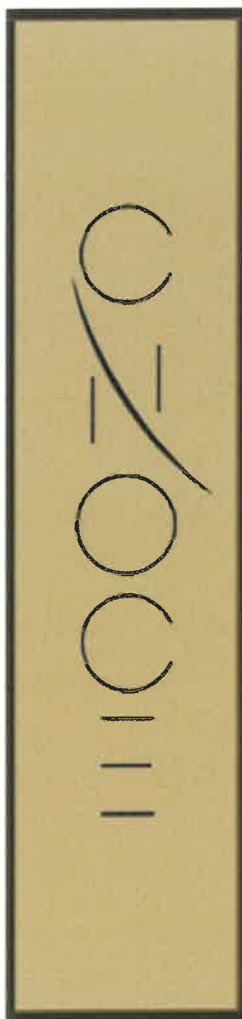
**Saumon Gravlax mariné à l'aneth
et baies roses** 14€

L'Eclat des Tropiques 11€

Ananas Rôtie, caramel exotique et sorbet passion

Crumble aux pommes et cannelle 10€

Moelleux au chocolat, crème anglaise 10€



Desserts

Desserts

Plats

Main Course

Le CNOCE Burger et frites : 24€

**Pain brioche, steak de bœuf Angus (150g),
tomate, bacon, cheddar, compotée
d'oignons**

**Ballotine de blanc de dinde truffée,
petits légumes d'automne** 24€

**Pavé de saumon, sauce
Hollandaise et riz Basmati** 25€

Chou farci de nos campagnes
farce à la viande de porc, lardon fumé

Bœuf Bourguignon 25€
purée de pommes de terre maison

Penne aux saveurs Ensoleillées
penne napées d'une sauce tomate
légèrement pimentée, parfumée à l'ail et aux
herbes 19€

**Côte de bœuf et son OS (500g),
sauce au poivre, frites** 43€

**Café ou Thé
Gourmand** 11€

Ou

Kafé Dijo : 17.00€

**CAFE GOURMAND & Rhum
arrange du Capitaine Kriss**

Produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués par  // Produits fait maison sont indiqués par  // Carafe d'eau gratuite sur demande // La carte des produits allergènes est disponible à l'accueil du restaurant
Accor s'engage à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre hôtel agit pour une hospitalité positive.
Poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10% Majoration de 10% est appliquée pour tous les plats en Room Service.

Prix nets / Net prices

Carte servie au déjeuner du Lundi au Vendredi et au dîner du Lundi au Dimanche

Served at lunch from Monday to Friday and for dinner from Monday to Sunday

Affichage des viandes bovines disponible à l'entrée du restaurant

The provenance of our meats is displayed at the restaurant