



Entrées

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET CROÛTONS À L'AIL 10€

FLAN DE COURGETTE MAISON 11€
Sur lit de roquette et pétales de parmesan

SALADE MAGRET DE CANARD FUMÉ 12€
Olives noires, croutons, tomates séchées, batavia et feuilles de chêne

RAVIOLES DE CHAMPIGNONS DES BOIS 11€

SAUMON GRAVLAX 14€
Mariné à l'aneth et baies roses

Desserts

L'ÉCLAT DES TROPIQUES 11€
Ananas rôti, caramel exotique et sorbet passion

CRUMBLE AUX POMMES ET CANNELLE 10€

MOELLEUX AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE 10€

Plats

LE CNOCE BURGER ET FRITES 24€
Pain brioche, steak de bœuf Angus (150g), tomate, bacon, cheddar, compotée d'oignons

BALLOTINE DE BLANC DE DINDE TRUFFÉ 24€
Petits légumes d'automne

PAVÉ DE SAUMON 25€
Sauce Hollandaise et riz Basmati

CHOU FARCI DE NOS CAMPAGNES 24€
Farce à la viande de porc, lardon fumé et riz Basmati

BŒUF BOURGUIGNON 25€
Purée de pommes de terre maison

PENNE AUX SAVEURS ENSOLEILLÉES 19€
Sauce tomate légèrement pimentée, parfumée à l'ail et aux herbes

MAGRET DE CANARD 24€
Sauce champignons et penne

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11€

KAFÉ DIJO 17€
Café gourmand & Rhum arrangé du Capitaine Kriss

Prix nets

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

Affichage des viandes bovines disponible à l'entrée du restaurant

Carafe d'eau gratuite à la demande

Majoration de 10% est appliquée pour tous les plats en Room Service.



Starters

PUMPKIN SOUP AND GARLIC CROUTONS	10€
HOMEMADE ZUCCHINI FLAN On a bed of arugula and parmesan petals	11€
SMOKED DUCK BREAST SALAD Black olives, croutons, dried tomatoes, batavia and oak leaves	12€
WOOD MUSHROOM RAVIOLI	11€
GRAVLAX SALMON Marinated in dill and pink berries	14€

Main courses

THE CNOCE BURGER AND FRIES PaiBrioche bread, Angus beef steak (150g), tomato, bacon, cheddar cheese, stewed onions	24€
STUFFED TURKEY BREAST BALLOTINE Autumn vegetables	24€
SALMON FILLET Hollandaise sauce and Basmati rice	25€
STUFFED CABBAGE Pork stuffing, smoked bacon and Basmati rice	24€
BEEF BOURGUIGNON Homemade mashed potatoes	25€
PENNE WITH SUNNY FLAVORS Slightly spicy tomato sauce, flavored with garlic and herbs	19€

Desserts

THE GLOW OF THE TROPICS Roasted pineapple, exotic caramel, and passion sorbet	11€
APPLE AND CINNAMON CRUMBLE	10€
CHOCOLATE FONDANT CUSTARD SAUCE	10€

DUCK BREAST Mushroom sauce with penne	24€
---	-----

GOURMET COFFEE OR TEA	11€
KAFÉ DIJO Café gourmand & arranged Rhum by the Captain Kriss	17€