



CLOS DU CÈDRE

Baigné dans la cuisine depuis ma plus tendre enfance, d'origine Lyonnaise mais Bourguignon d'adoption, je vous propose ma vision de la gastronomie... Entre tradition d'hier et création d'aujourd'hui, mes équipes et moi-même vous ferons un plaisir de vous offrir une parenthèse gastronomique au sein de cette magnifique bâtisse bourguignonne de 1876.

Soyons soucieux de ce que la nature nous offre : Partage, Plaisir et Transmission sont les Maitres Mots de notre Maison...

Jordan BILLAN & Gwëndoline

Jesús, Emilien, Mariella, Quentin, Antoine, Charles, Louane, Naimul, Linda,
Ivona, Ana, Rémi, Noé, Matthieu, Robin
Slava, Océane, Alexandre, Jules, Anna, Mina, Benjamin, Max, Martin, Dorian

Soucieux et respectueux des produits que nous utilisons, nous tenions à remercier nos collaborateurs. Derrière chaque bon produit, des femmes et des hommes œuvrent au quotidien pour vous proposer le meilleur...

Daniel Noël : Fruits & Légumes du
Potager, Palteau
Famille Petrossian - Raphaëlle Carlier :
Caviar Petrossian
Philippe Plançon : Œufs de la Ferme du
Pontot, Gevrey-Chambertin
Maison Masse : Foie Gras, Lyon
Perrine Doudin : Escargots, Helixine,
Flavigny-sur Ozerain
Armand Heitz : Permaculture et éleveur
de Bovins, Chassagne-Montrachet
Patrice Sanchez : Pigeon de Corton,
Ladoix-Serrigny
Famille Guyon :
Bœuf, Agneau, Porc Mangalitza,
Rouvres-sous-Meilly
Ferme du Poisot :
Pintade Fermière, Porc, Agneau Fermier,
Detain-et-Bruant
Michel Lemoine : Volaille, Agneau Bio,
Jouey
Ferme du Mont Morvan :
Porc Mangalitza, la Celle en Morvan
Audrey & Guillaume Baudry :
Ferme Aquacole, Crisenon
Lorelei Aounali : Ecrevisse, Rungis
Maëva : Marie Luxe, Rennes
Mathieu Lotz : Pousses & Légumes du
Potager des Ducs, Dijon
Papillon : Cueilleuse/ Ramasseuse,
Beaune
Bertrand Bazin, Epicerie Paysanne :
Regroupement de Producteurs, Beaune

Alexis Muñoz : Huile d'Olive,
Sud de la France
Joël Patin : Safran des Aulnes, Auxonne
Hervé Durand : Kura de Bourgogne,
Varrennes-sous-Dun
Maison Bordier : Beurre et Crème,
Noyal-sur-Vilaine
Jeanne Maldant : Vinaigrierie Artisanale,
Beaune
Marc Desarmenien : Moutarderie Fallot,
Beaune
Alain Hess : Maître Fromager, Beaune
Fruitière du Hérisson : Comté, Beaune
Camille Olivier : Ferme Fruirouge,
Concoeur
Maison Valrhona :
Chocolat et Fèves de Cacao
Alain Desbouard : Cazette de Bourgogne,
Pouges-Les-Eaux
Amandine Deschamps : Fleurs, Plantes,
Infusions Eco-Cultivées en Biodynamie,
Rouvres en Plaine
Thomas Roizot : Cafés Biacelli, Longvic
Laurence Henriot : Farine Bio & Bovin,
Villebichot
Thierry Gallais : Sel des Marais Salants,
L'Epine
Clément Lamy : Totem Miel,
Velars-sur-Ouche
Philippe Orliac : Porcelaine, Manufacture
de Longchamp



Tous nos Poissons et nos Viandes sont d'origines Françaises



CLOS DU CÈDRE

POUR COMMENCER

- Croustillant de volaille et escargots aux herbes, haricots & amandes fraîches, 46 €
Jambon Mangalitza, crème moutardée
Crispy poultry & Burgundy snails cooked with herbs, beans & fresh almonds,
Mangalitza pork, creamy mustard sauce
- Homard bleu Breton, tartelette tomates et huile d'olive, 54 €
Gaspacho tomates & fraises, crème glacée câpres
Brittany blue lobster, tomato & olive oil tartlet,
Strawberry & tomato gazpacho, caper ice-cream
- Terrine de foie gras de canard au poivre de cassis, betterave & ketchup de cassis, 49 €
Brioche feuilletée
Duck foie gras terrine with blackcurrant pepper,
Beetroot & blackcurrant ketchup, brioche
- Langoustines & caviar Baeri, choux-fleurs et condiment vodka, triple sauce 62 €
Langoustines & French Baeri Caviar, cauliflower and vodka, trilogy of sauces

POUR SUIVRE

- Saint-Pierre rôti, pommes de terre et fenouil confit au safran de Bourgogne, 72 €
Rouille et jus de bouillabaisse
Roasted John Dory, preserved fennel & potatoes with Burgundy saffron,
Rouille mayonnaise, bouillabaisse sauce
- Truite bio Ikejime & saucisse de Morteau, 59 €
Spaghettis de courgettes et pesto de basilic, sauce terre & mer
Organic Ikejime trout & Morteau sausage, zucchini spaghetti with basil pesto
Land & sea sauce
- Pigeon rôti et fumé au foin, cuisse confite & cromesquis d'abats, 64 €
Morille farcie ail noir & petit-pois mentholé, jus au foin et vinaigre vin jaune
Roasted & hay smoked pigeon, preserved leg & offal cromesquis,
Black garlic stuffed morel & mint peas, hay infused sauce
- Pièce de bœuf charolais maturée, os à moelle, croustillant de pommes de terre, 67 €
Mousse de Dauphinois, jus réduit moutarde estragon et pinot noir
Roasted piece of dry aged charolais beef, bone marrow,
Crispy potatoes with Dauphinois mousse, tarragon mustard sauce
- Porc Mangalitza rôti & confit, gnocchis de carottes au citron noir, 65 €
Poêlée de girolles et condiment ail noir jus court au romarin
Roasted & preserved Mangalitza pork, carrot gnocchi flavored with black lemon,
Pan-sautéed chanterelle mushrooms, black garlic condiment & rosemary sauce





CLOS DU CÈDRE

PARFUM DE NOS PATURÂGES

Brillat-Savarin et pain d'épices, confiture de tomates vertes & vanille, Jeunes pousses Brillat-Savarin cheese and gingerbread, green tomato & vanilla jam, young shoots	16 €
Plateau de fromages frais et affinés Cheese Platter	26 €
Fromage blanc (sucré ou aux herbes) ou Verdure (olive/citron ou olive/balsamique) Fresh coated cheese (sweet or savory) or green salad (olive/lemon or olive/balsamic)	12 €

LES DOUCEURS DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIERE IVONA GEIGER

Ile flottante, crème anglaise vanille & framboise, amandes effilées, sorbet mûre Floating island, vanilla & raspberry custard, roasted almond, blackberry sorbet	26 €
Parfait glacé nectarine et mousse anis de Flavigny, sorbet fenouil Nectarine frozen parfait with Flavigny anise mousse, fennel sorbet	26 €
Déclinaison de chocolat noir Mayan Red, crémeux de cassis & gel oabika, Crème glacée au chocolat 100% Variation of Mayan Red dark chocolate, blackcurrant cream & oabika jelly, 100% chocolate ice-cream	26 €
Instant glacé du cèdre : sorbet et crème glacée, accompagnement gourmand Frozen moment from Cèdre: sorbet & ice-cream, sweet delicacies	18 €





CLOS DU CÈDRE
MENU TRADITION

Authenticité, Coutume & Transmission

110€ par personne (Hors boissons)

Accord Mets & Vins : 70€

Prémices Salées
Amuse-Bouche



Croustillant de volaille et escargots aux herbes, haricots & amandes fraîches,
Jambon mangalitza, crème moutardée
Crispy poultry & Burgundy snails cooked with herbs, beans & fresh almonds,
Mangalitza pork, creamy mustard sauce



Pigeon rôti et fumé au foin, cuisse confite & cromesquis d'abats,
Morille farcie ail noir & petit-pois mentholé, jus au foin et vinaigre vin jaune
Roasted & hay smoked pigeon, preserved leg & offal cromesquis,
Black garlic stuffed morel & mint peas, hay infused sauce



Brillat-Savarin et pain d'épices, confiture de tomates vertes & vanille,
Jeunes pousses
Brillat-Savarin cheese and gingerbread, green tomato & vanilla jam, young shoots
(14€ Supplément plateau de fromages)



Ile flottante, crème anglaise vanille & framboise, amandes effilées, sorbet mûre
Floating island, vanilla & raspberry custard, roasted almond, blackberry sorbet



Douceurs Sucrées
Sweet Treats

Toutes modifications apportées aux menus entraîneront un supplément de 15€
An extra 15€ will be charged for any modification on the menu





CLOS DU CÈDRE

MENU CREATION

Partage, Saveur & Créativité

150€ par personne (Hors boissons)

Accord Mets & Vins : 110€

Prémices Salées Amuse-Bouche



Homard bleu Breton, tartelette tomates et huile d'olive,
Gaspacho tomates & fraises, crème glacée câpres
Brittany blue lobster, tomato & olive oil tartlet,
Strawberry & tomato gazpacho, caper ice-cream



Truite bio Ikejime & saucisse de Morteau,
Spaghettis de courgettes et pesto de basilic, sauce terre & mer
Organic Ikejime trout & Morteau sausage, zucchini spaghetti with basil pesto
Land & sea sauce



Porc Mangalitza rôti & confit, gnocchis de carottes au citron noir,
Poêlée de girolles et condiment ail noir jus court au romarin
Roasted & preserved Mangalitza pork, carrot gnocchi flavored with black lemon,
Pan-sautéed chanterelle mushrooms, black garlic condiment & rosemary sauce



Brillat-Savarin et pain d'épices, confiture de tomates vertes & vanille,
Jeunes pousses
Brillat-Savarin cheese, gingerbread, green tomato & vanilla jam, young shoots
(14€ Supplément plateau de fromages)



Parfait glacé nectarine et mousse anis de Flavigny, sorbet fenouil
Nectarine frozen parfait with Flavigny anise mousse, fennel sorbet



Douceurs Sucrées Sweet Treats

Toutes modifications apportées aux menus entraineront un supplément de 15€
An extra 15€ will be charged for any modification on the menu





CLOS DU CÈDRE

MENU DEGUSTATION

Découverte, Instant & Plaisir

190€ par personne (Hors boissons)

Accord Mets & Vins : 160€

Issu des meilleures créations du moment,
Décliné en sept plats pour l'ensemble des convives
Served in seven courses, composition of the best seasonal products

Menu servi uniquement le soir, dernière prise de commande à 21h.
Only for Dinner Until 21H

MENU GASTRONOME (2-12 ans)

Une boisson, une entrée, un poisson ou une viande et un dessert
A drink, starter, meat or fish and dessert

50€ par enfant - 50€ per children





CLOS DU CÈDRE

MENU VEGETALIEN

Bien-Etre, Végétal & Raisonné

95€ par personne (hors boissons)

Prémices Salées
Amuse-Bouche



Tartelette tomates à l'huile d'olive,
Gaspacho tomates & fraises
Tomato & olive oil tartlet,
Strawberry & tomato gazpacho



Spaghettis de courgettes et pesto de basilic, kasha aux algues
Zucchini spaghetti with basil pesto, seaweed roasted buckwheat



Assortiment de sorbets & fruits de saison
Assortment of fresh fruit & sorbet



Douceurs Sucrées
Sweet Treats

Menu composé de plats ne contenant aucun produit d'origine animale
This menu does not contain any ingredient of animal origin
Ce menu peut être modifié en fonction de nos arrivages et produits de saisons

