



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, Joanny
Ivona, Ana, Rémi, Alexandre, Matthieu, Hamid

Thomas, Slava, Océane, Alexandre, Jules, Anna, Benjamin, Max, Martin, Anaïs

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 : Vinaigrerie 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 sandre & écrevisses aux herbes, poêlée de girolles, 48 €
Jus réduit cognac et safran de Bourgogne
Crispy pike-perch & crayfish with fresh herbs, sautéed chanterelles,
Reduced Cognac & Burgundy saffron jus
- Œuf coulant et blanc-manger truffé, mousse de champignons au verjus, 46 €
Cueillette du moment, râpé de truffes de Bourgogne
Runny egg, truffled blanc-manger mushroom mousse infused with verjus,
Seasonal foraged vegetables, and a dusting of Burgundy truffle
- 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 65 €
Langoustines & French Baeri Caviar, cauliflower and vodka, trilogy of sauces

POUR SUIVRE

- Bar de ligne poêlé, sarrasin aux algues et céleri confit, citron caviar, 72 €
Beurre blanc au crémant de Bourgogne
Pan-seared line-caught sea bass, seaweed-infused buckwheat & confit celery,
Finger lime & Burgundy saffron beurre blanc
- Truite bio Ikejime & saucisse de Morteau, 59 €
Courges spaghetti au saké, sauce terre & mer
Organic Ikejime trout & Morteau sausage, spaghetti squash glazed with sake,
Land & sea sauce
- Poulette de Bresse pochée et rôtie à la truffe de Bourgogne, 64 €
Cèpes en texture, jus de volaille au vinaigre de vin jaune
Poached & roasted Bresse poultry with Burgundy truffle,
Varied Cep mushrooms, Vin jaune vinegar reduced jus
- 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
- Porcelet rôti & confit, haricots Tarbais tomates, 65 €
Poêlée de trompettes de la mort et condiment ail noir, jus court au romarin
Roasted & preserved suckling pig, tomatoed Tarbais beans,
Sautéed black trumpet 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 Verduze (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

Poire et nashi caramélisés, sablé Breton et émulsion safranée, granité verveine, Sorbet poire & safran de Bourgogne Caramelized pear & nashi on a sablé Breton, saffron-infused emulsion, Verbena granita, pear & Burgundy sorbet	26 €
Sphère citron vert & menthe poivrée, biscuit aux agrumes, Miel de fleurs sauvages, crème glacée fromage blanc mentholée Lime & peppermint sphere, citrus biscuit, wildflower honey, Fresh cream cheese ice cream with a hint of mint	26 €
Déclinaison de chocolat noir Mayan Red, crémeux de cassis & gel oabika, Sorbet au chocolat 100% Variation of Mayan Red dark chocolate, blackcurrant cream & oabika jelly, 100% chocolate sorbet	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)

Prémices Salées
Amuse-Bouche



Croustillant de sandre & écrevisses aux herbes, poêlée de girolles,
Jus réduit cognac et safran de Bourgogne
Crispy pike-perch & crayfish with fresh herbs, sautéed chanterelles,
Reduced Cognac & Burgundy saffron jus



Poulette de Bresse pochée et rôtie à la truffe de Bourgogne,
Cèpes en texture, jus de volaille au vinaigre de vin jaune
Poached & roasted Bresse poultry with Burgundy truffle,
Varied Cep mushrooms, vin jaune vinegar reduced jus



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)



Poire et nashi caramélisés, sablé Breton et émulsion safranée, granité verveine,
Sorbet poire & safran de Bourgogne
Caramelized pear & nashi on a sablé Breton, saffron-infused emulsion,
Verbena granita, pear & Burgundy 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 CREATION

Partage, Saveur & Créativité
150€ par personne (Hors boissons)

Prémices Salées Amuse-Bouche



Œuf coulant et blanc-manger truffé, mousse de champignons au verjus,
Cueillette du moment, râpé de truffes de Bourgogne
Runny egg, truffled blanc-manger mushroom mousse infused with verjus,
Seasonal foraged vegetables, and a dusting of Burgundy truffle



Truite bio Ikejime & saucisse de Morteau,
Courges spaghetti au saké, sauce terre & mer
Organic Ikejime trout & Morteau sausage, spaghetti squash glazed with sake,
Land & sea sauce



Porcelet rôti & confit, haricots Tarbais tomatisés,
Poêlée de trompettes de la mort et condiment ail noir, jus court au romarin
Roasted & preserved suckling pig, tomatoed Tarbais beans,
Sautéed black trumpet 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)



Sphère citron vert & menthe poivrée, biscuit aux agrumes,
Miel de fleurs sauvages, crème glacée fromage blanc mentholée
Lime & peppermint sphere, citrus biscuit, wildflower honey,
Fresh cream cheese ice cream with a hint of mint



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)

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



Mousse de champignons,
Cueillette du moment et truffe de Bourgogne
Mushroom mousse infused with verjus,
Seasonal foraged vegetables, and a dusting of Burgundy truffle



Courges spaghetti et pesto aux herbes, kasha aux algues
Spaghetti squash with herbs 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

