



## 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-Meilley  
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 Hérissou : 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 truite & écrevisses aux herbes, poêlée de girolles,  
Jus réduit cognac et safran de Bourgogne 48 €  
Crispy trout & 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
- Noix de Saint-Jacques caramélisée & boudin noir, 62 €  
Pomme confite et vinaigre de cidre, sauce terre & mer  
Caramelized scallops & black pudding, candied apple, cider reduction  
Land & sea sauce
- Poulette de Bresse pochée et rôtie à la truffe de Bourgogne, 64 €  
Champignons des bois, jus de volaille au vinaigre de vin jaune  
Poached & roasted Bresse poultry with Burgundy truffle,  
Sautéed wild 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 rouges tomatés, 65 €  
Poêlée de trompettes de la mort et condiment ail noir, jus court au romarin  
Roasted & preserved suckling pig, red beans in tomato sauce,  
Sautéed black trumpet mushrooms, black garlic condiment & rosemary sauce





## CLOS DU CÈDRE

### PARFUM DE NOS PATURÂGES

Mousse d'époisses et pain d'épices, confiture de tomates vertes & vanille, Jeunes pousses Epoisses cheese mousse 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

Poire caramélisée, sablé Breton et émulsion safranée, granité verveine, Sorbet poire & safran de Bourgogne Caramelized pear 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 mentholé 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 truite & écrevisses aux herbes, poêlée de girolles,  
Jus réduit cognac et safran de Bourgogne**

Crispy trout & crayfish with fresh herbs, sautéed chanterelles,  
Reduced Cognac & Burgundy saffron jus



**Poulette de Bresse pochée et rôtie à la truffe de Bourgogne,  
Champignons des bois, jus de volaille au vinaigre de vin jaune**

Poached & roasted Bresse poultry with Burgundy truffle,  
Sautéed wild mushrooms, vin jaune vinegar reduced jus



**Mousse d'époisses et pain d'épices, confiture de tomates vertes & vanille,  
Jeunes pousses**

Epoisses cheese mousse and gingerbread, green tomato & vanilla jam, young shoots  
(14€ Supplément plateau de fromages)



**Poire caramélisée, sablé Breton et émulsion safranée, granité verveine,  
Sorbet poire & safran de Bourgogne**

Caramelized pear 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



**Noix de Saint-Jacques caramélisée & boudin noir,**  
**Pomme confite et vinaigre de cidre, sauce terre & mer**  
Caramelized scallops & black pudding, candied apple, cider reduction  
Land & sea sauce



**Porcelet rôti & confit, haricots rouges tomatés,**  
**Poêlée de trompettes de la mort et condiment ail noir, jus court au romarin**  
Roasted & preserved suckling pig, red beans in tomato sauce,  
Sautéed black trumpet mushrooms, black garlic condiment & rosemary sauce



**Mousse d'époisses et pain d'épices, confiture de tomates vertes & vanille,**  
**Jeunes pousses**  
Epoisses cheese mousse, 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



Kasha aux algues & légumes d'automne  
Seaweed roasted buckwheat & seasonal fall vegetables



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*

