



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 bâtie 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, Anais

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, Palleau
Famille Petrossion - 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 Poiset : 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 : Maitre 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



CLOS DU CÈDRE

POUR COMMENCER

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	48 €
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	46 €
Terrine de foie gras de canard au poivre de cassis, betterave & ketchup de cassis, Brioché feuilletée Duck foie gras terrine with blackcurrant pepper, Beetroot & blackcurrant ketchup, brioche	49 €
Langoustines & caviar Baeri, choux-fleurs et condiment vodka, triple sauce Langoustines & French Baeri Caviar, cauliflower and vodka, trilogy of sauces	65 €

POUR SUIVRE

Bar de ligne poêlé, sarrasin aux algues et céleri confit, citron caviar, Beurre blanc au crémant de Bourgogne Pan-seared line-caught sea bass, seaweed-infused buckwheat & confit celery, Finger lime & Burgundy saffron beurre blanc	72 €
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	62 €
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	64 €
Pièce de bœuf charolais maturée, os à moelle, croustillant de pommes de terre, 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	67 €
Porclet rôti & confit, haricots rouges tomatisés, 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	65 €



CLOS DU CÈDRE

PARFUM DE NOS PATURÂGES

Mousse d'époisses et pain d'épices, confiture de tomates vertes & vanille, Jeunes pousses	16 €
Epoisses cheese mousse and gingerbread, green tomato & vanilla jam, Young shoots	
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	26 €
Caramelized pear on a sablé Breton, saffron-infused emulsion, Verbena granita, pear & Burgundy sorbet	
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%	26 €
Variation of Mayan Red dark chocolate, blackcurrant cream & oabika jelly, 100% chocolate sorbet	
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 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)

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

Porclet rôti & confit, haricots rouges tomatisés,
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 entraîneront 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

