



## 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 Maîtres Mots de notre Maison...

Jordan BILLAN & Gwéndoline

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** : 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



CLOS DU CÈDRE



## POUR COMMENCER

Œuf coulant et blanc-manger truffé, mousse de champignons au verjus, Cueillette du moment, râpé de truffes de Bourgogne	46 €
Runny egg, truffled blanc-manger mushroom mousse infused with verjus, Seasonal foraged vegetables, and a dusting of Burgundy truffle	
<b>Terrine de foie gras de canard au poivre de cassis, betterave &amp; ketchup de cassis, Brioche feuilletée</b> Duck foie gras terrine with blackcurrant pepper, Beetroot & blackcurrant ketchup, brioche	49 €
<b>Langoustines &amp; caviar Baeri, choux-fleurs et condiment vodka, triple sauce</b> 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	72 €
Pan-seared line-caught sea bass, seaweed-infused buckwheat & confit celery, Finger lime & Burgundy saffron beurre blanc	
<b>Noix de Saint-Jacques caramélisée &amp; boudin noir, Pomme confite et vinaigre de cidre, sauce terre &amp; mer</b> Caramelized scallops & black pudding, candied apple, cider reduction Land & sea sauce	62 €
<b>Poulet de Bresse poché et rôti à la truffe Melanosporum, Champignons des bois, jus de volaille au vinaigre de vin jaune</b> Poached & roasted Bresse poultry with Melanosporum truffle, Sautéed wild mushrooms, Vin jaune vinegar reduced jus	64 €
<b>Dos de cerf fumé aux baies de genévrier, Panais glacés &amp; châtaignes, choux de Bruxelles au lard, Jus réduit cacaoté et groseille blanche</b> Smoked venison filet with juniper berries, Glazed parsnip & chestnut, Brussels sprouts with bacon, White currant & cocoa-infused reduced jus	68 €





## 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

**Mont-Blanc, meringue à la Française & crémeux vanille de Madagascar,  
Crème de châtaignes, sorbet à la clémentine Corse**

26 €

Mont-Blanc, French meringue & Madagascar vanilla cream, chestnut texture,  
Corsican clementine sorbet

**Déclinaison autour de la carotte, miel d'acacia et safran de Bourgogne  
Carrot variation with acacia honey & Burgundy saffron**

26 €

**Soufflé chaud chocolat noir Mayan Red, grué de cacao & gel oabika,  
Sorbet au chocolat 100%**

26 €

Warm Mayan Red dark chocolate soufflé, cocoa nibs & 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 CREATION

#### Partage, Saveur & Créativité (Hors boissons)

4 services à 110€ par personne  
5 services à 150€ par personne

#### 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

et / ou

Poulet de Bresse poché et rôti à la truffe Melanosporum,  
Champignons des bois, jus de volaille au vinaigre de vin jaune  
Poached & roasted Bresse poultry with Melanosporum truffle,  
Sautéed wild mushrooms, vin jaune vinegar reduced jus

Mousse d'époisses et pain d'épices, confiture de tomates vertes & vanille,  
Epoisses cheese mousse, gingerbread, green tomato & vanilla jam  
(14€ Supplément plateau de fromages)

Mont-Blanc, meringue à la Française & crémeux vanille de Madagascar,  
Crème de châtaignes, sorbet à la clémentine Corse  
Mont-Blanc, French meringue & Madagascar vanilla cream, chestnut texture,  
Corsican clementine 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 DEGUSTATION

**Découverte, Instant & Plaisir**  
190€ par personne (Hors boissons)

**Prémices Salées**  
Amuse-Bouche

**Terrine de foie gras de canard au poivre de cassis,  
Betterave & ketchup de cassis, brioche feuilletée**  
Duck foie gras terrine with blackcurrant pepper,  
Beetroot & blackcurrant ketchup, brioche

**Langoustines & caviar Baeri, choux-fleurs et condiment vodka, triple sauce**  
Langoustines & French Baeri Caviar, cauliflower and vodka, trilogy of sauces

**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

**Dos de cerf fumé aux baies de genévrier, panais glacés & châtaignes,  
Choux de Bruxelles au lard, jus réduit cacaoté et groseille blanche**  
Smoked venison filet with juniper berries, glazed parsnip & chestnut,  
Brussels sprouts with bacon, white currant & cocoa-infused reduced jus

**Plateau de fromages frais et affinés**  
Cheese Platter

**En attendant le dessert...**  
Whilst waiting for dessert

**Déclinaison autour de la carotte, miel d'acacia et safran de Bourgogne**  
Carrot variation with acacia honey & Burgundy saffron

**Douceurs Sucrées**  
Sweet Treats

Menu servi uniquement le soir pour l'ensemble des convives, dernière prise de commande à 21h.  
Menu served only in the evening and must be chosen by the entire table. Last orders taken at 9:00pm



CLOS DU CÈDRE  
MENU VEGETALIEN

**Bien-Etre, Végétal & Raisonné**  
95€ par personne (hors boissons)

*Menu composé de 3 plats ne contenant aucun produit d'origine animale  
This menu does not contain any ingredient of animal origin  
Ce menu varie en fonction de nos arrivages et produits de saisons*

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

