



## 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

- 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
- Poulet de Bresse poché et rôti à la truffe Melanosporum, 64 €  
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
- Dos de cerf fumé aux baies de genévriers, 68 €  
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





## CLOS DU CÈDRE

### PARFUM DE NOS PATURÂGES

|   |      |
|---|------|
| Mousse d'époisses et pain d'épices, confiture de tomates vertes & vanille,<br>Jeunes pousses<br>Epoisses cheese mousse and gingerbread, green tomato & vanilla jam,<br>Young shoots | 16 € |
| Plateau de fromages frais et affinés<br>Cheese Platter  | 26 € |
| Fromage blanc (sucré ou aux herbes)<br>ou Verduze (olive/citron ou olive/balsamique)<br>Fresh coated cheese (sweet or savory)<br>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,<br>Crème de châtaignes, sorbet à la clémentine Corse<br>Mont-Blanc, French meringue & Madagascar vanilla cream, chestnut texture,<br>Corsican clementine sorbet | 26 € |
| Déclinaison autour de la carotte, miel d'acacia et safran de Bourgogne<br>Carrot variation with acacia honey & Burgundy saffron  | 26 € |
| Soufflé chaud chocolat noir Mayan Red, grué de cacao & gel oabika,<br>Sorbet au chocolat 100%<br>Warm Mayan Red dark chocolate soufflé, cocoa nibs & oabika jelly,<br>100% chocolate sorbet  | 26 € |
| Instant glacé du cèdre : sorbet et crème glacée, accompagnement gourmand<br>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 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)

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 genévriers, 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

