



## 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 & Gwëndoline

Jesús, Emilian, Mariella, Antoine, Joanny  
Ivona, Ana, Rémi, Alexandre, Matthieu, Hamid  
Thomas, Enzo, Alexandre, Lou, Max, Martin, Anais

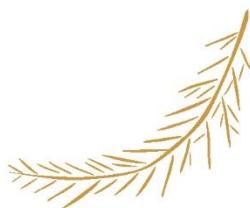
Soucieux et respectueux des produits que nous utilisons, nous tenions à remercier nos collaborateurs. Derrière chaque bon produit, des femmes et des hommes œuvrent au quotidien pour vous proposer le meilleur...

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,<br>Cueillette du moment, râpé de truffes Melanosporum                                 | 46 € |
| Runny egg, truffled blanc-manger mushroom mousse infused with verjus,<br>Seasonal foraged vegetables, and a dusting of Melanosporum truffle                |      |
| Terrine de foie gras de canard au poivre de cassis, betterave & ketchup de cassis,<br>Brioche feuilletée   | 49 € |
| Duck foie gras terrine with blackcurrant pepper,<br>Beetroot & blackcurrant ketchup, brioche   |      |
| Langoustines & caviar Baeri, choux-fleurs et condiment vodka, triple sauce<br>Langoustines & French Baeri Caviar, cauliflower and vodka, trilogy of sauces | 65 € |

## POUR SUIVRE

|  |      |
|--|------|
| Sole rôtie sur l'arête, coques, navet nouveau, algues et pomelos,<br>Beurre blanc au crémant de Bourgogne  | 72 € |
| Bone-roasted sole, cockles, turnip, seaweed & pomelo,<br>Burgundy Crémant beurre blanc   |      |
| Noix de Saint-Jacques caramélisée & boudin noir,<br>Pomme confite et vinaigre de cidre, sauce terre & mer  | 62 € |
| Caramelized scallops & black pudding, candied apple, cider reduction<br>Land & sea sauce   |      |
| Poulet de Bresse poché et rôti à la truffe Melanosporum et champignons<br>Jus de volaille au vinaigre de vin jaune                                 | 64 € |
| Poached & roasted Bresse poultry with Melanosporum truffle,<br>Sautéed wild mushrooms, Vin jaune vinegar reduced jus                               |      |
| Dos de cerf fumé aux baies de genévrier,<br>Panais glacés & châtaignes, choux de Bruxelles au lard,  | 68 € |
| Jus réduit cacaoté et groseille blanche  |      |
| Smoked venison filet with juniper berries,<br>Glazed parsnip & chestnut, Brussels sprouts with bacon,<br>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, 16 €  
Jeunes pousses

Epoisses cheese mousse and gingerbread, green tomato & vanilla jam,  
Young shoots

Plateau de fromages frais et affinés 26 €  
Cheese Platter

Fromage blanc (sucré ou aux herbes) 12 €  
ou Verdure (olive/citron ou olive/balsamique)  
Fresh coated cheese (sweet or savory)  
or green salad (olive/lemon or olive/balsamic)

### LES DOUCEURS DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIERE IVONA GEIGER

Mont-Blanc, meringue à la Française & crémeux vanille de Madagascar, 26 €  
Crème de châtaignes, sorbet à l'orange Corse  
Mont-Blanc, French meringue & Madagascar vanilla cream, chestnut texture,  
Corsican orange sorbet

Déclinaison autour de la carotte, miel d'acacia et safran de Bourgogne 26 €  
Carrot variation with acacia honey & Burgundy saffron

Soufflé chaud chocolat noir Mayan Red, grué de cacao & gel oabika, 26 €  
Sorbet au chocolat 100%  
Warm Mayan Red dark chocolate soufflé, cocoa nibs & oabika jelly,  
100% chocolate sorbet

Instant glacé du cèdre : sorbet et crème glacée, accompagnement gourmand 18 €  
Frozen moment from Cèdre: sorbet & ice-cream, sweet delicacies





## 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 Melanosporum  
Runny egg, truffled blanc-manger mushroom mousse infused with verjus,  
Seasonal foraged vegetables, and a dusting of Melanosporum 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, 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 l'orange Corse  
Mont-Blanc, French meringue & Madagascar vanilla cream, chestnut texture,  
Corsican orange 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 feuillettée  
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

Sole rôtie sur l'arête, coques, navet nouveau, algues et pomelos,  
Beurre blanc au crémant de Bourgogne  
Bone-roasted sole, cockles, turnip, seaweed & pomelo,  
Burgundy Crémant 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

