



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, Antoine, Joanny
Ivona, Ana, Rémi, Alexandre, Matthieu, Hamid
Thomas, Enzo, Alexandre, Lou, 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 : Vinaigrierie 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

- Œuf coulant et blanc-manger truffé, mousse de champignons au verjus, 46 €
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
- 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

- Sole rôtie sur l'arête, coques, navet nouveau, algues et pomelos, 72 €
Beurre blanc au crémant de Bourgogne
Bone-roasted sole, cockles, turnip, seaweed & pomelo,
Burgundy Crémant 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 et champignons 64 €
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, 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 Verduze (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 l'orange Corse Mont-Blanc, French meringue & Madagascar vanilla cream, chestnut texture, Corsican orange sorbet	26 €
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, gruë de cacao & gel oabika, Sorbet au chocolat 100% Warm Mayan Red dark chocolate soufflé, cocoa nibs & 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 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 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



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 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

