



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, Palleau
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 : 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



Tous nos Poissons et nos Viandes sont d'origines Françaises



CLOS DU CÈDRE

POUR COMMENCER

- Cannelloni farci aux escargots et lard Mangalitza, Verjus et sauce sucrine à l'ail des ours 54 €
Stuffed Cannelloni stuffed with snails and Mangalitza pork, verjuice and baby gem lettuce sauce with wild garlic
- Salade d'asperges blanches et cazette du Morvan, foie gras de canard, vinaigre de riz, brioche feuilletée 52 €
White asparagus salad & roasted hazelnuts, duck foie gras, flaky brioche, rice vinegar
- Langoustines & caviar Baeri, choux-fleurs vanillés et condiment vodka, Triple sauce 65 €
Langoustines & French Baeri Caviar, cauliflower and vodka, trilogy of sauces

POUR SUIVRE

- Truite Bio ikejime, confite au beurre de romarin et citron corse, cresson, sabayon au saké de Bourgogne 72 €
Organic ikejime trout, confit in rosemary butter and Corsican lemon, watercress, Burgundy sake sabayon
- Croustillant de Lotte, pak choi grillé et pourpier, beurre monté condimenté anchois et moutarde estragon 67 €
Crispy monkfish, grilled pak choi and purslane, beurre monté with anchovy and tarragon mustard
- Agneau BIO rôti et confit, asperges vertes et morilles, fraîcheur d'oseille, jus réduit à ail et au thym 69 €
Organic roasted and confit lamb, green asparagus and morel mushrooms, fresh sorrel, garlic and thyme jus
- Pigeon rôti sur le coffre et fumé au foin, cuisse confite, Betterave au poivre de cassis, jus réduit aux baies de cassis Demi 54 €
Roasted & hay-smoked pigeon, confit leg, Beetroot infused with blackcurrant pepper, reduced blackcurrant jus Entier 68 €





CLOS DU CÈDRE

PARFUM DE NOS PATURÂGES

Chèvre frais aux herbes, noix et pollen, vinaigre de miel et jeunes pousses Herb-infused fresh goat cheese, walnuts and pollen, honey vinegar, baby greens	18 €
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

Fraises printanières, verveine, biscuit cuillère, sauce au vinaigre balsamique blanc Spring strawberries, verbena, ladyfinger biscuit, white balsamic vinegar dressing	26 €
Orange sanguine corse, meringue française, crémeux orange et safran de bourgogne Corsican blood orange, French meringue, orange crémeux and Burgundy saffron	26 €
Baba au chocolat 85% et crème de cassis, sablé cacao et nuage cassis, Sorbet chocolat Intense 85% dark chocolate baba, blackcurrant cream, cocoa shortbread, Blackcurrant espuma & 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 TERROIR

Tradition, Partage & Transmission 150€ par personne (Hors boissons)

Prémices Salées Amuse-Bouche



**Cannelloni farci aux escargots et lard Mangalitza,
Verjus et sauce sucrine à l'ail des ours**
Stuffed Cannelloni with snails & Mangalitza pork,
Verjuice & baby gem lettuce sauce with wild garlic



**Truite Bio ikejime, confite au beurre de romarin et citron corse,
cresson, sabayon au saké de Bourgogne**
Organic ikejime trout, confit in rosemary butter and Corsican lemon,
shallots and watercress, Burgundy sake sabayon



Trou Bourguignon



**Agneau BIO rôti et confit, asperges vertes et morilles, fraîcheur d'oseille,
jus réduit à ail et au thym**
Organic roasted and confit lamb, green asparagus and morel mushrooms, fresh sorrel, garlic and
thyme jus



Chèvre frais aux herbes, noix et pollen, vinaigre de miel et jeunes pousses
Herb-infused fresh goat cheese, walnuts and pollen,
honey vinegar, baby greens

(14€ Supplément plateau de fromages)



Fraises printanières, verveine, biscuit cuillère, sauce au vinaigre balsamique blanc
Spring strawberries, verbena, ladyfinger biscuit, white balsamic vinegar dressing



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 EXPERIENCE

Découverte, Saveur & Evasion 190€ par personne (Hors boissons)

Prémices Salées Amuse-Bouche



Salade d'asperges blanches et cazette du Morvan, foie gras de canard,
vinaigre de riz, brioche feuilletée
White asparagus salad & roasted hazelnuts, duck foie gras, flaky brioche, rice vinegar



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



Croustillant de Lotte, pak choi grillé et pourpier, beurre monté condimenté
 anchois et moutarde estragon
Crispy monkfish, grilled pak choi and purslane, beurre monté with
 anchovy and tarragon mustard



Trou Bourguignon



Pigeon rôti sur le coffre et fumé au foin, cuisse confite,
 Betterave au poivre de cassis, jus réduit aux baies de cassis
 Roasted & hay-smoked pigeon, confit leg,
 Beetroot infused with blackcurrant pepper, reduced blackcurrant jus



Plateau de fromages frais et affinés Cheese Platter



En attendant le dessert...
Whilst waiting for dessert



Orange sanguine corse, meringue française, crèmeux orange et safran de bourgogne
Corsican blood orange, French meringue, orange crèmeux and 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)

*Salade d'asperges blanches et Cazette du Morvan,
Vinaigre de riz, brioche feuilletée*



*Asperges vertes et morilles, fraîcheur d'oseille, Betterave au poivre de cassis,
Risotto de kasha, pak choi grillé et pourpier*



Salade et sorbets de fruits printaniers

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

