



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 Mangalitzza,
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 Mangalitzza, 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



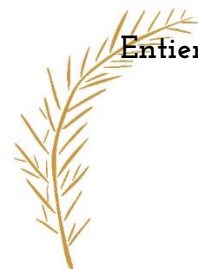
CLOS DU CÈDRE

POUR COMMENCER

- Persillé mentholé de porcelet, radis, moutarde aux herbes et verjus, jus
condimenté aux câpres** 52 €
Minted pressed suckling pig, radish, herb and verjuice mustard, caper-infused jus
- Tartelette cazette et tomates confites, gazpacho tomate et fraise, croustillant au
comté et crème glacée cazette** 48 €
Cazette and confit tomato tartlet, tomato and strawberry gazpacho, Comté crisp
and Cazette ice cream
- 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, petits pois et citron à la sarriette,
sabayon au saké de Bourgogne** 72 €
Organic ikejime trout gently confited in butter, peas and lemon scented
with savory, served with a Burgundy sake sabayon
- Médaille de lotte roulé, courgette à l'origan, girolles et amandes fraîches,
sauce onctueuse au safran** 69 €
Rolled
monkfish medallion, oregano zucchini, girolles mushrooms and fresh almonds,
velvety saffron sauce
- Pièces d'ail de bœuf, asperges vertes et morilles, ail noir, jus réduit au
vinaigre de pinot noir** 70 €
Prime cuts of beef sirloin, green asparagus and morels, black garlic, Pinot
Noir vinegar reduction
- 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 €
Ile flottante cerise et mezcal, mousse de café frappé, jus et crème anglaise à la cerise Floating island with cherry and mezcal, iced coffee mousse, cherry jus and cherry crème anglaise	26 €
Chocolat noir abinao 85% à la fleur de sel, huile d'olive intense, crème glacée au yaourt de brebis Abinao 85% dark chocolate enhanced with fleur de sel, intense olive oil, and sheep's yogurt ice cream.	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



Persillé mentholé de porcelet, radis, moutarde aux herbes et verjus,
jus condimenté aux câpres

Stuffed Cannelloni with snails & Mangalitzka pork,
Verjuice & baby gem lettuce sauce with wild garlic



Truite Bio ikejime, confite au beurre, petits pois et citron à la sarriette,
Sabayon au saké de Bourgogne
Minted pressed suckling pig, radish, herb and verjuice mustard, caper-infused jus



Trou Bourguignon



Pièces d'ailoyau de bœuf, asperges vertes et morilles, ail noir,
jus réduit au vinaigre de pinot noir
Prime cuts of beef sirloin, green asparagus and morels, black garlic,
Pinot Noir vinegar reduction



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



Tartelette cazette et tomates confites, gazpacho tomate et fraise,
croustillant au comté et crème glacée cazette

Cazette and confit tomato tartlet, tomato and
strawberry gazpacho, Comté crisp and Cazette ice cream



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



Médaille de lotte roulé, courgette à l'origan, girolles et amandes fraîches,
sauce onctueuse au safran
monkfish medallion, oregano zucchini, girolles mushrooms and fresh almonds,
velvety saffron sauce



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



Ile flottante cerise et mezcal, mousse de café frappé, jus et crème anglaise à la cerise
Floating island with cherry and mezcal, iced coffee mousse, cherry jus and cherry crème anglaise



Douceurs Sucrée
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)

Tartelette cazette et tomates confites, gazpacho tomate et fraise,
croustillant au comté et crème glacée cazette
*Cazette and confit tomato tartlet, tomato and
strawberry gazpacho, Comté crisp and Cazette ice cream*



Risotto de kasha et légumes de saison,
Jus aux herbes
*Kasha risotto with seasonal vegetables,
enhanced by an aromatic herb jus*



Salade et sorbets de fruits printaniers
Spring fruit salad and sorbets

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

