



Lyonnais d'origine et Bourguignon de cœur, j'ai construit ma cuisine au fil des saisons, des rencontres et des produits qui façonnent notre territoire.

Au Clos du Cèdre, nous défendons une cuisine profondément ancrée en Bourgogne, nourrie par la tradition mais résolument tournée vers son époque. Une cuisine sincère, précise et généreuse, où chaque produit trouve sa juste place.

Dans cette Maison qui traverse le temps depuis 1876, nous vous invitons à retrouver le plaisir de prendre le temps : celui de découvrir, de partager et de savourer.

Avec nos équipes, nous souhaitons faire de chaque repas un moment suspendu, où le temps s'efface pour laisser place à l'émotion.

Le produit, la saison et l'émotion guident notre cuisine.
Le partage, le plaisir et la transmission font l'âme de notre Maison.

Jordan BILLAN & Gwéndoline

Jesús, Emilien, Ajit, Antoine, Joanny, Loëvan,

Ivona, Rémi, Marina, Jules, Matthieu, Hamid, Abdoulaye

Thomas, Océane, Isabella, Alexandre, Anchikati, Lorenzo, Freddy, Max, Martin, Lou, 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

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

Mathieu Lotz : Pousses & Légumes du Potager des Ducs, Dijon

Papillon : Cueilleuse/Ramasseuse, Beaune

Bertrand Bazin, Epicerie Paysanne :

Regroupement de Producteurs, Beaune

Lorelei : Produits de la mer, Rungis

Moulin de Collogne : Farine Bio, Aiserey

Alexis Muñoz : Huile d'Olive,

Sud de la France

Joël Patin : Safran des Aulnes, Auxonne

Frédéric Barbier : Truffe de Bourgogne, Echigny

Gérard Chevillard : Champignons, Bourgogne

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

Thierry Gallais : Sel des Marais Salants, L'Epine

Gabriel Perroneau : Miel,

Marcellois

Philippe Orliac : Porcelaine, Manufacture de Longchamp

Tous nos Poissons et toutes nos Viandes sont d'origines Françaises



POUR COMMENCER

Persillé mentholé de porcelet, radis, moutarde aux herbes et verjus, jus condimenté aux câpres Minted pressed suckling pig, radish, herb and verjuice mustard, caper-infused jus	52 €
Tartelette cazette et tomates confites, gaspacho tomates et pêches de vigne, Vieux comté et crème glacée cazette Cazette and preserved tomato tartlet, tomato & vine peach gaspacho, Matured comté crisp and Cazette ice cream	48 €
Langoustines & caviar Baeri, choux-fleurs vanillés et condiment vodka, Triple sauce Langoustines & French Baeri Caviar, cauliflower and vodka, trilogy of sauces	65 €

POUR SUIVRE

Truite Bio Ikejime confite au beurre d'écrevisse, haricots verts et sarriette, Citron confit, sauce Charon Organic Ikejime trout preserved in crayfish butter, green beans and Summer savory, preserved lemon, Charon sauce	72 €
Saint-Pierre farci aux algues et rôti au beurre noisette, blette, salicorne et citron, sauce au vin jaune John Dory stuffed with seaweed and roasted in brown butter, Swiss chard, samphire and lemon, Vin Jaune sauce	69 €
Pièce d'ailoyau de bœuf, artichaut poivrade et truffe de Bourgogne, miso, Jus réduit au vinaigre de pinot noir Beef sirloin, baby purple artichoke and Burgundy truffle, miso, Reduced jus with Pinot Noir vinegar	70 €
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	54/68 €



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 salade verte (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

Mirabelles poêlées au romarin, lait ribot et sarrasin torréfié, crème glacée vanille et kasha Pan-fried mirabelles with rosemary, buttermilk, torrfied buckwheat, Vanilla & kasha ice ream	26 €
Vacherin glacé pêche, fenouil et anis de Flavigny, jus de pêche anisé Iced peach vacherin with fennel and Flavigny anise, anise-scented peach jus	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 €



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
Minted pressed suckling pig, radish, herb and verjuice mustard, caper-infused jus



Truite Bio Ikejime confite au beurre d'écrevisse,
Haricots verts et sarriette, sauce Charon
Organic Ikejime trout preserved in crayfish butter, green beans and summer savory,
Preserved lemon, Charon sauce



Trou Bourguignon



Pièce d'ailoyau de bœuf, artichaut poivrade et truffe de Bourgogne, miso,
Jus réduit au vinaigre de pinot noir
Beef sirloin, baby purple artichoke and Burgundy truffle, miso,
Reduced jus with Pinot Noir vinegar



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)



Vacherin glacé pêche de vigne & fenouil, anis de Flavigny, jus de pêche anisé
Iced vine peach vacherin & fennel, Flavigny anise, anise-scented peach jus



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



MENU EXPERIENCE

Découverte, Saveur & Evasion

190€ par personne (Hors boissons)

Prémices Salées Amuse-Bouche



Tartelette cazette et tomates confites, gaspacho tomates & pêches de vigne,
Vieux comté et crème glacée cazette
Cazette and preserved tomato tartlet,
Tomato & vine peach gaspacho, Matured comté 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



Saint-Pierre farci aux algues et rôti au beurre noisette, blette, salicorne et citron,
sauce au vin jaune
John Dory stuffed with seaweed and roasted in brown butter, Swiss chard,
samphire and lemon, Vin Jaune sauce



Trou Bourguignon



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



Plateau de fromages frais et affinés
Cheese Platter



En attendant le dessert...
Whilst waiting for dessert



Mirabelles poêlées au romarin, lait ribot et sarrasin torréfié, crème glacée vanille et kasha
Pan-fried mirabelles with rosemary, buttermilk, torrefied buckwheat, vanilla & kasha ice cream



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



MENU VEGETAL

Nature, Saisons & Sens
95€ par personne (hors boissons)

Tartelette cazette et tomates confites, gazpacho tomates et pêches de vigne,
Vieux comté et crème glacée cazette
Cazette and preserved tomato tartlet,
Tomato & vine peach gazpacho, Matured comté and Cazette ice cream



Risotto de kasha aux algues, composition de nos maraîchers,
Truffes de Bourgogne, sauce aux herbes
Seaweed Kasha risotto with selected vegetables,
Burgundy truffle, herb sauce



Récolte fruitière, jus infusé et sorbets
Seasonal fruits, infused jus 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