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 & Gwëndoline
Jesús, Emilien, Antoine, Charles, Joanny, Loëvan,
Ivona, Rémi, Marina, Jules, Matthieu, Hamid, Abdoulaye
Thomas, Océane, Isabella, Alexandre, Anchikati, Lorenzo, Margot, 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, Palleau
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, Détain-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, Varennes-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
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

Terrine de foie gras de canard au poivre de cassis, Betterave & ketchup de cassis, brioche feuilletée — 54 €
Duck foie gras terrine with blackcurrant pepper, Beetroot & blackcurrant ketchup, flaky brioche

Œuf en meurette Champion du Monde - Château du Clos de Vougeot 2026 — 48 €
World Champion Œuf en Meurette - Château du Clos de Vougeot 2026

Langoustines & caviar Baeri, choux-fleurs vanillés et condiment vodka, Triple sauce — 65 €
Langoustines & French Baeri Caviar, cauliflower and vodka, trilogy of sauces

L'escargot de Bourgogne en fine raviole de céleri, ail noir et verjus, consommé de pois chiche torréfié — 55 €
Burgundy snails in a delicate celery raviolo, black garlic and verjuice Roasted chickpea consommé

POUR SUIVRE

Noix de Saint-Jacques caramélisées et andouille de Guémené, Héliantis, condiment clémentine, jus de barde monté au beurre noisette — 69 €
Caramelized scallops & Guémené andouille sausage, Jérusalem artichoke, Corsican clementine condiment, scallops skirt jus with brown butter

Poulet de Bresse poché et rôti, truffe de Bourgogne, Cazette et champignons des bois, jus réduit au vin jaune — 69 €
Poached & roasted Bresse chicken, Burgundy truffle, Roasted hazelnut & wild mushrooms, reduced Vin Jaune jus

Cerf fumé au bois de genévrier, salsifis et choux de Bruxelles au lard, Groseilles blanches, sauce grand veneur — 72 €
Smoked venison with juniper wood, salsify & Brussels sprouts with bacon, White currants, Grand Veneur sauce

PARFUM DE NOS PATURÂGES

Tomme de brebis, confiture de tomates vertes vanillée, pain d'épices & jeunes pousses — 18 €
Sheep's milk tomme, vanilla-infused green tomato jam, gingerbread & young shoots

Plateau de fromages frais et affinés — 26 €
Cheese Platter

Fromage blanc (sucré ou aux herbes) — 12 €
ou salade verte (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

Poire au safran de Bourgogne, riz au lait de soja, estragon et noix, sorbet poire — 26 €
Pear infused with Burgundy saffron, soy milk rice pudding,
Tarragon and walnuts, pear sorbet

Mont-blanc vanille, châtaigne et citron confit, — 26 €
Croustillant meringué et sorbet citron
Mont-Blanc with vanilla, chestnut and candied lemon,
Crisp meringue and lemon sorbet

Soufflé au chocolat Abinao 85% et Oabika, nougatine au sarrasin, — 26 €
Crème glacée kasha
Abinao 85% chocolate & Oabika soufflé, buckwheat nougatine, kasha ice cream

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

MENU TERROIR

Tradition, Partage & Transmission

150€ par personne (Hors boissons)

Prémices Salées
Amuse-Bouche

Œuf en meurette Champion du Monde - Château du Clos de Vougeot 2026
World Champion Œuf en Meurette - Château du Clos de Vougeot 2026

L'escargot de Bourgogne en fine raviole de céleri, ail noir et verjus,
consommé de pois chiche torréfié
Burgundy snails in a delicate celery raviolo, black garlic and verjuice
Roasted chickpea consommé

Trou Bourguignon

Poulet de Bresse poché et rôti, truffe de Bourgogne,
Cazette et champignons des bois, jus réduit au vin jaune
Poached & roasted Bresse chicken, Burgundy truffle,
Roasted hazelnut & wild mushrooms, reduced Vin Jaune jus

Tomme de brebis, confiture de tomates vertes vanillée, pain d'épices, jeunes pousses
Sheep's milk tomme, vanilla-infused green tomato jam, gingerbread & young shoots

Mont-Blanc vanille, châtaigne et citron confit, croustillant meringué et sorbet citron
Mont-Blanc with vanilla, chestnut and candied lemon, crisp meringue and lemon 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

MENU EXPERIENCE

Découverte, Saveur & Evasion

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, flaky brioche

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

Noix de Saint-Jacques caramélisées et andouille de Guémené,
Héliantis, condiment clémentine, jus de barde monté au beurre noisette
Caramelized scallops & Guémené andouille sausage, Jérusalem artichoke,
Corsican clementine condiment, scallops skirt jus with brown butter

Trou Bourguignon

Cerf fumé au bois de genévrier, salsifis et choux de Bruxelles au lard,
Groseilles blanches, sauce grand veneur
Smoked venison with juniper wood, salsify & Brussels sprouts with bacon,
White currants, Grand Veneur sauce

Plateau de fromages frais et affinés
Cheese Platter

En attendant le dessert...
Whilst waiting for dessert

Poire au safran de Bourgogne, riz au lait de soja, estragon et noix, sorbet poire
Pear infused with Burgundy saffron, soy milk rice pudding, tarragon and walnuts, pear sorbet

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

MENU VEGETAL

Nature, Saisons & Sens

95€ par personne (hors boissons)

Persil racine & pois chiche, consommé de pois chiches torréfiés,
Brioche feuilletée
Parsley roots & chickpeas, roasted chickpea consommé, flaky brioche

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