



## 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 de demain, 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...

Gwëndoline & Jordan Billan

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...

Concerned about the produces that we are using; we would like to thank our producers who work daily to offer you the best quality available ...

Daniel Noël : Fruits & Légumes du Potager, Palleau

Philippe Plançon : Œufs de la Ferme du Pontot, Gevrey-Chambertin

David Camus : Héliciculture : Escargots des Prés, Fontaines

Armand Heitz : Permaculture et éleveur de Bovins, Chassagne-Montrachet

Patrice Sanchez : Pigeon de Corton, Ladoix-Serrigny

Michel Lemoine : Volaille Bio et Agneau, Jouey

Famille Guyon : Bœuf et Agneau, Rouvres-sous-Meilly

Ferme du Poiset : Pintade Fermière, Detain-et- Bruant

Ferme du Mont Morvan : Porc Mangalitzza, la Celle en Morvan

Mathieu Lotz : Pousses du Potager des Ducs, Dijon

Gérard Chevillard : Truffes et Champignons

Maison Valrhona : Chocolat et Fèves de Cacao

Alexis Muñoz : Producteur d'Huile d'Olive, Sud de la France

Marc Desarmenien : Moutarderie Fallot, Beaune

Alain Hess : Maitre Fromager, Beaune

Christian Clavière : Fromage de Chèvre, Saint-Léger-sur-Dheune

Jérémy Bouillot : Boulangerie, Beaune

Amandine Deschamps : Fleurs et Plantes Eco-Cultivées en Biodynamie, Rouvres en Plaine

Epicerie Paysanne : Regroupement de Producteurs, Beaune

Tous nos Poissons et nos Viandes sont d'origines Française





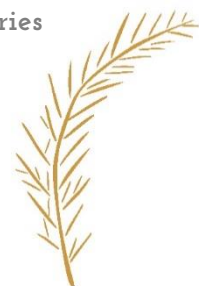
## CLOS DU CÈDRE

### POUR COMMENCER

- Tartare de Thon Rouge, Nectarine et Poitrine de Porc Mangalitza, 30 €  
Sauce Basilic, Poivrons & Pignons de Pin  
Red Tuna Tartare, Nectarine & Belly of Pork, Basil, Sweet Peppers & Pine Nuts Sauce
- Salade de Homard Breton et Tomates Anciennes, Gaspacho Tomates & Fraises, 34 €  
Focaccia et Crème Glacée au Comté  
Lobster & Tomato Salad, Strawberry & Tomato Gazpacho, Comté Cheese Ice-Cream
- Chair de Tourteau, Crémeux de Brocoli, Radis & Framboises, Mayonnaise au Paprika 36 €  
Crab Meat, Broccoli Cream, Radish & Raspberries, Spicy Mayonnaise
- Langoustine & Caviar, Concombre, Fenouil et Agastache, Vodka Distillée au Caviar 44 €  
Langoustine & French Caviar, Cucumber & Fennel, Caviar Vodka

### POUR SUIVRE

- Turbot de Ligne Confit au Beurre, Légumes Verts & Pamplemousse, 50 €  
Beurre Blanc à la Cazette du Morvan  
Preserved Turbot, Green Vegetables & Grapefruit, Hazelnuts Beurre Blanc
- Thon Rouge de Ligne Ikejime mi-cuit, Spaghetti de Courgettes, 48 €  
Pesto Basilic & Algues, Sauce Tomates Corsée  
Semi-Cooked Red Tuna, Zucchini Spaghetti, Basil & Seaweeds Pesto, Tomatoes Sauce
- Pigeon Rôti, Cuisse Confitée & Cromesquis D'Abats, Haricots Tarbais Tomatés, 43 €  
Jus Réduit au Vinaigre de Sureau  
Roasted Pigeon, Confit Leg & Offal Cromesquis, White Beans with Tomato, Reduction of Elderflower Vinegar
- Bœuf Charolais Maturé, Os à Moelle, Pomme Boulangère à la Truffe d'été, 46 €  
Jus Moutarde au Cassis  
Roasted Piece of Dry-Aged Charolais Beef, Bone Marrow, Blackcurrant, Stewed Potatoes with Truffles, Blackcurrant Mustard Jus
- Porc Mangalitza Rôti, Girolles & Artichauts Poivrade, Condiment Mûres, Jus Réduit 44 €  
Roasted Mangalitza Pork, Chanterelle Mushrooms, Artichokes & Blackberries





## CLOS DU CÈDRE

### PARFUM DE NOS PATURÂGES

<b>Chèvre, Miel et Ail Confit</b> Goat Cheese, Honey & Preserved Garlic	12 €
<b>Plateau de Fromages Frais et Affinés</b> Cheese Platter	21 €
<b>Fromage Blanc (Sucré ou aux Herbes) ou Verdure (Olive/Citron ou Olive/Balsamique)</b> Fresh Coated Cheese (Sweet or Savory) or Green Salad (Olive/Lemon or Olive/Balsamic)	9 €

### LES DOUCEURS DE NOS PÂTISSIERS

<b>Profiteroles, Confiture de Lait Vanillé et Noisettes, Crème Montée, Sauce Chocolat Caraïbe</b> Profiteroles, Vanilla Milk Jam & Hazelnuts, Caraiibe Chocolate Sauce	16 €
<b>Abricots Rôtis au Miel, Pignons de Pin et Notes de Sapin</b> Roasted Apricots with Honey, Pine Nuts, Fir Tree Aromas	17 €
<b>Mirabelles et Saké, Riz au Lait au Safran de Bourgogne et Mochi</b> Mirabelles Plum with Saké, Burgundy Saffron Rice Pudding & Mochi	18 €
<b>Instant Glacé du Cèdre : Sorbet et Crème Glacée, Accompagnement Gourmand</b> Frozen Moment from Cèdre : Sorbet & Ice-Cream, Sweet Delicacies	14 €





CLOS DU CÈDRE

MENU TRADITION

**Authenticité, Coutume & Transmission**

75€ par personne (hors boissons)

Prémices Salées  
Amuse-Bouche



Tartare de Thon Rouge, Nectarine et Poitrine de Porc Mangalitza,  
Sauce Basilic, Poivrons & Pignons de Pin  
Red Tuna Tartare, Nectarine & Belly of Pork, Basil, Sweet Peppers & Pine Nuts Sauce



Demi Pigeon Rôti, Cuisse Confitée & Croustilles D'Abats, Haricots Tarbais Tomatés,  
Jus Réduit au Vinaigre de Sureau  
Half Roasted Pigeon, Confit Leg & Offal Croustilles, White Beans with Tomato,  
Reduction of Elderflower Vinegar



Chèvre, Miel et Ail Confit  
Goat Cheese, Honey & Preserved Garlic  
(9€ Supplément Plateau de Fromages)



Profiteroles, Confiture de Lait Vanillé et Noisettes, Crème Montée et Sauce Chocolat Caraïbe  
Profiteroles, Vanilla Milk Jam & Hazelnuts, Caraiibe Chocolate Sauce



Douceurs Sucrées  
Sweet Treats





CLOS DU CÈDRE

MENU CREATION

**Partage, Saveur & Créativité**  
95€ par personne (hors boissons)

Prémices Salées  
Amuse-Bouche



Salade de Homard Breton et Tomates Anciennes, Gaspacho Tomates & Fraises,  
Focaccia et Crème Glacée au Comté  
Lobster & Tomato Salad, Strawberry & Tomato Gazpacho, Comté Cheese Ice-Cream



Turbot de Ligne Confit au Beurre, Légumes Verts et Pamplemousse,  
Beurre Blanc à la Cazette du Morvan  
Preserved Turbot, Green Vegetables & Grapefruit, Hazelnuts Beurre Blanc



Porc Mangalitza Rôti, Girolles et Artichauts Poivrades, Condiment Mûres, Jus Réduit  
Roasted Mangalitza Pork, Chanterelle Mushrooms & Artichokes, Blackberries, Reduced Jus



Chèvre, Miel et Ail Confit  
Goat Cheese, Honey & Preserved Garlic  
(9€ Supplément Plateau de Fromages)



Abricots Rôtis au Miel, Pignon de Pin et Note de Sapin  
Roasted Apricots with Honey, Pine Nuts, Fir Tree Aromas



Douceurs Sucrées  
Sweet Treats





CLOS DU CÈDRE

## MENU DEGUSTATION

**Découverte, Instant & Plaisir**

125€ par personne (hors boissons)

Issu des Meilleures Créations du Moment,  
Décliné en Sept Plats pour l'ensemble des Convives  
Served in Seven Course, Composition of the Best Seasonal Products

Menu servi uniquement le soir, dernière prise de commande à 21h.  
Only for Dinner Until 21H

## 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

28€ par enfant - 28€ per Children





CLOS DU CÈDRE

## MENU VEGETALIEN

**Bien-Etre, Végétal & Raisonné**  
55€ par personne (hors boissons)

Prémices Salées  
Amuse-Bouche



Salade de Lentilles aux Agrumes et Herbes Sauvages,  
Légumes en Pickles et Jeunes Pousses à l'Huile Citronnée  
Lentils Salad with Citrus and Wild Herbs,  
Pickled of Vegetables and Herbs with Lemon Oil



Tagliatelles de Céleris au Pesto d'Ail des Ours, Brunoise de Légumes et Champignons Ailés  
Tagliatelles of Celery, Wild Garlic Pesto, Vegetables and Garlic Mushrooms



Nage de Fruits Frais à l'Hibiscus, Verveine & Citron, Sorbet au Cidre  
Fresh Fruits with Hibiscus, Verbena & Lemon, Cider Sorbet



Douceurs Sucrées  
Sweet Treats

*Menu composé de plats ne contenant aucun produit d'origine animale  
This menu does not contain any ingredient of animal origin  
Ce menu peut être modifié en fonction de nos arrivages et produits de saisons*

