



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...

Jordan Billan

*Since my childhood, I've been surrounded by culinary culture. From Lyon and now Burgundian, I offer you my vision of what is fine dining...
Between traditions of the past and tomorrow's creativity, my teams and I will enjoy to offer you a fine dining experience in this splendid burgundian establishment of 1876.
Let's be concerned of what nature has to offer us.
Sharing, Pleasure & Legacy are our Key Words at Le Cèdre.*



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

Maison Masse : Foie Gras de Canard, Lyon

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

Kojak : Herbes Sauvages et Produits des Sous-Bois

Patrice Sanchez : Pigeon de Corton, Ladoix-Serrigny

Michel Lemoine : Volaille Bio et Agneau, Jouey

Max Cormarech : Volaille de Bresse, Curtafond

Mathieu Lotz : Pousses du Potager des Ducs, Dijon

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 : Maître Fromager, Beaune

Jérémie Bouillot : Boulangerie, Beaune

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

Menu Création *Creation Menu*

Partage, Saveur & Créativité
75€ par personne (hors boisson)

Escalope de Foie Gras Poêlée, Radis Daikon, Poireaux et Gingembre,
Consommé de Canard Infusé à la Mélisse
*Pan-Sautéed Duck Foie Gras, Radish, Leek & Ginger,
Duck Consommé Infused with Melissa*



Noix de Saint-Jacques Caramélisées, Hélianthis, Clémentine et Noisettes,
Ecume de Barde
Caramelized Scallops, Jerusalem Artichoke, Clementine & Hazelnut



Biche Laquée et Fumée au Bois de Genévrier Rösti de Panais,
Eclats de Châtaignes et Sauce Cacao
Glazed & Smoked Doe, Parsnip Rösti, Chestnut & Cocoa Sauce



Assiette de 3 Fromages
Assortment of Three Cheeses
(8€ Supplément Plateau de Fromages)



Coque au Chocolat Millot, Mousse Arabica, Noisettes et Sorbet Oabika
Millot Chocolate Shell, Arabica Mousse, Hazelnut & Oabika Sorbet

Menu Tradition
Tradition Menu

Authenticité, Coutume & Transmission
55€ par personne (hors boisson)

Pigeon en Croûte, Foie Gras, Truffes et Trompettes de la Mort, Légumes
Vinaigrés et Pousses Amères
*Pigeon en Croûte, Foie Gras, Truffle & Black Trumpet, Pickled Vegetables,
Bitter Shoots*



Déclinaison de Volaille, Gnocchi de Patates Douces, Scorsonères,
Truffes de Bourgogne et Sauce Albufera
*Variation of Poultry, Sweet Potatoes Gnocchi, Salsifies & Truffles,
Albufera Sauce*



Assiette de 3 Fromages
Assortment of Three Cheeses
(8€ Supplément Plateau de Fromages)



Soufflé aux Pommes, Pommes Caramélisées et Sorbet au Cidre
Apples Soufflé, Caramelized Apples & Cider Sorbet



Menu Dégustation

Tasting Menu

Découverte, Instant & Plaisir

95€ par personne (hors boisson)

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 Gastronomique (2-12ans)

*Une Boisson, une Entrée, un Poisson ou une Viande et un Dessert
28€ par enfant*

Menu for the Youngest (2-12years)

*A Drink, Starter, Meat or Fish and Dessert
28€ per Children*

Menu Equilibre *Balanced Menu*

Légèreté, Bien-Etre & Harmonie
65€ par personne (hors boisson)

Truite Gravelax aux Algues et Baies Roses, Velouté Dubarry et Huile de Vanille
*Seaweed Cured Trout Gravlax, Pink Berries, Cauliflower Velouté,
Vanilla Olive Oil*



**Ravioles de Chèvre Frais et Truffes de Bourgogne,
Consommé d'Oignons Jaunes**
Small Ravioli with Goat Cheese & Burgundy Truffles, Onions Consommé



**Pièce de Bœuf Maturée, Pomme Dauphine, Betteraves et Chou Kale,
Sauce Lie de Vin**
*Roasted Piece of Dry-Aged Beef, Dauphine Potatoes, Beetroot & Kale,
Wine Lees Sauce*



Assiette de 3 Fromages
Assortment of Three Cheeses
(8€ Supplément Plateau de Fromages)



Biscuit aux Eclats de Châtaignes, Panais, Crème Glacée Vanille
Chestnut Biscuit, Parsnip, Vanilla Ice-Cream