



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

Jérémy Bouillot : Boulangerie, Beaune

Menu Création *Creation Menu*

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

Terrine de Foie Gras de Canard, Betterave, Myrtilles Sauvages & Pain d'épices
Duck Foie Gras, Beetroot, Wild Blueberries & Gingerbread



Saint-Pierre, Bouquet de Légumes Verts et Sauce Onctueuse aux Herbes
Roasted Turbot, Green Vegetables & Rich Herbs Sauce



Pomme de Ris de Veau Rôtie, Artichaut, Fenouil et Pommes de Terre
Fondantes, Condiment Raisin et Jus infusé à l'Agastache
*Roasted Veal Sweetbread, Artichoke, Fennel & Tender Potatoes,
Grappes & Agastache Jus*



Assiette de 3 Fromages
Assortment of Three Cheeses



Onctueux et Croquant Chocolat Millot, Parfum Menthe,
Sorbet à l'Orange
Unctuous & Crispy Millot Chocolate with Mint, Orange Sorbet

Menu Tradition
Tradition Menu

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

Tartare de Bœuf Charolais, Haricots Verts et Amandes Fraîches,
Ketchup de Cassis, Pomme Soufflée et Caviar Français
*Charolais Beef Tartare, Beans & Fresh Almond, Blackcurrant Ketchup, Buffed
Potatoe & French Caviar*



Agneau Décliné, Tomates confites et Olives, Garniture d'un Navarin,
Jus réduit au Romarin
Lamb, Confit Tomatoes & Olives, Vegetables Stew, Reduced Rosemary Jus



Assiette de 3 Fromages
Assortment of Three Cheeses



Framboises Fraîches, Crémeux à la Vanille de Madagascar,
Sorbet au Basilic
Fresh Raspberries, Vanilla Cream & Basil Sorbet

Menu Equilibre *Balanced Menu*

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

Homard Bleu Breton, Gaspacho de Tomates et Fraises,
Crème Glacée à la Moutarde Fallot
Blue Lobster, Tomatoes & Strawberries Gaspacho Mustard Ice-Cream



Langoustines Croustillantes, Sauce Gribiche Allégée et Câpres à Queue
Gently Fried Langoustine, Light Gribiche Sauce & Capers



Déclinaison de Volaille, Crémeux de Brocoli, Quinoa et Radis,
Jus Moutarde au Miel
Variation of Poultry Cuts, Broccoli Cream, Quinoa, Radish & Honey Mustard Jus



Assiette de 3 Fromages
Assortment of Three Cheeses



Pêches Rôties au Miel et aux Amandes, Sorbet Belenium Blanche
Caramelized Peaches with Honey & Almonds, Beaune Beer 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.

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