



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*  
(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*



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*  
(Supplément Plateau de Fromages)



Douceur au Potimarron et Epices « Shangai Chai » Sablé Viennois,  
Crème Glacée Calisson  
*“Shanghai Chai” Pumpkin Spice Cake, Sablé Viennois & Calisson Ice-Cream*



## ***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*



Croustillant de Volaille et Ecrevisses, Courges,  
Truffe de Bourgogne et Sauce Nantua  
*Crispy Poultry & Crayfish, Squash, Burgundy Black Truffle, Nantua Sauce*



Lapin à la Moutarde et Estragon, Cèleri Branche et Rave, Raisins Acidulés,  
Jus Court à l'Ancienne  
*Mustard & Tarragon Perfumed Rabbit, Celery, Sour Grapes, Reduced Jus*



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



Tartelette Pamplemousse Rose, Chartreuse et Sorbet Granny Smith  
*Grapefruit Tartlet, Chartreuse & Granny Smith Sorbet*