



## 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

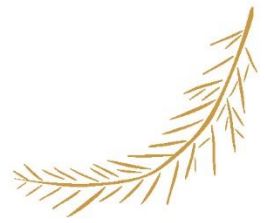
Jérémy Bouillot : Boulangerie, Beaune

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 Françaises





## CLOS DU CÈDRE

### POUR COMMENCER

- Œuf Coulant, Blanc Manger Truffé, Mousse légère de Champignons et Croûtons Aillés** 34 €  
Runny Egg, Truffled Blancmange, Mushrooms Mousse, Garlic Croutons
- Fricassée d'Escargots, Jambon de Porc Mangalitza, Coulis Epinard & Sarriette,** 36 €  
**Mousseline Crème de Lard Moutardé**  
Snails Fricassee, Mangalitza Pork, Spinach & Savory Sauce, Bacon & Mustard Fine Mousse
- Ravioles de Chèvre, Butternut & Châtaignes, Copeaux de Bonites, Velouté Chaud** 32 €  
Small Ravioli with Goat Cheese, Butternut & Chestnut, Tuna, Butternut Velvety Soup
- Langoustine & Caviar, Céleri Branche et Raisin, Vodka Distillée au Caviar** 44 €  
Langoustine & French Caviar, Celery & Grappe, Caviar Vodka

### POUR SUIVRE

- Filet de Saint Pierre Rôti, Courges et Tombée de Choux aux Noix,** 50 €  
**Condiment Orange, Beurre Blanc Safrané**  
Roasted John Dory Fillet, Squash & Cabbage with Walnuts,  
Orange Condiment & Saffron Beurre Blanc
- Noix de Saint-Jacques Caramélisées, Boudin Noir, Endives Braisées & Pommes,** 48 €  
**Réduction de Barde**  
Caramelized Scallops & Black Pudding, Chicory with Apple, Reduced Jus
- Pigeon Rôti, Cuisse Confite & Cromesquis D'Abats, Haricots Tarbais Tomatés,** 45 €  
**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 et Oignons Doux,** 48 €  
**Jus Moutarde au Cassis**  
Roasted Piece of Dry-Aged Charolais Beef, Bone Marrow, Blackcurrant,  
Stewed Potatoes, Blackcurrant Mustard Jus
- Pomme de Ris de Veau, Cèpes Bouchons, Panais Confit à la Cazette,** 54 €  
**Jus Réduit au Citron**  
Veal Sweetbread, Cepe Mushrooms, Parsnip Preserve with Hazelnuts, Lemon Reduced Jus





## CLOS DU CÈDRE

### PARFUM DE NOS PATURÂGES

Brillat-Savarin, Confiture Tomates Vertes & Citron Brillat-Savarin, Green Tomato & Lemon Jam	12 €
Plateau de Fromages Frais et Affinés Cheese Platter	24 €
Fromage Blanc (Sucré ou aux Herbes) ou Verdure (Olive/Citron ou Olive/Balsamique) Fresh Coated Cheese (Sweet or Savory) or Green Salad (Olive/Lemon or Olive/Balsamic)	9 €

### LES DOUCEURS DE NOS PÂTISSIERS

Mont-Blanc, Mousse Vanillée, Meringue Craquante et Marron Confit, Crème Glacée Vanille de Tahiti Mont-Blanc, Vanilla Mousse, Meringue & Chestnut, Tahiti Vanilla Ice-Cream	17 €
Poires & Coings aux Epices, Sablé Breton et Sorbet à la Bière Belenium Pear & Quince with Spices, Shortbread, Beaune Beer Sorbet	18 €
Déclinaison autour du Chocolat Komuntu 80% et Piment D'Espelette Variation of Komuntu Chocolate & Espelette Pepper	19 €
Instant Glacé du Cèdre : Sorbet et Crème Glacée, Accompagnement Gourmand 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



Fricassée d'Escargots, Jambon de Porc Mangalitza, Coulis Epinard & Sarriette,  
Mousseline Crème de Lard Moutardé  
Snails Fricassee, Mangalitza Pork, Spinach & Savory Sauce, Bacon & Mustard Fine Mousse



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



Brillat-Savarin, Confiture Tomates Vertes & Citron  
Brillat-Savarin, Green Tomato & Lemon Jam  
(11€ Supplément Plateau de Fromages)



Mont-Blanc, Mousse Vanillée, Meringue Craquante et Marron Confit,  
Crème Glacée Vanille de Tahiti  
Mont-Blanc, Vanilla Mousse, Meringue & Chestnut, Tahiti Vanilla Ice-Cream



Douceurs Sucrées  
Sweet Treats





CLOS DU CÈDRE

MENU CREATION

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

Prémices Salées  
Amuse-Bouche



**Œuf Coulant, Blanc Manger Truffé, Mousse légère de Champignons et Croûtons Aillés**  
Runny Egg, Truffled Blancmange, Mushrooms Mousse, Garlic Croutons



**Noix de Saint-Jacques Caramélisées, Boudin Noir, Endives Braisées & Pommes,**  
Réduction de Bardes  
Caramelized Scallops & Black Pudding, Chicory with Apple, Reduced Jus



**Pomme de Ris de Veau, Cèpes Bouchons, Panais Confit à la Cazette, Jus Réduit au Citron**  
Veal Sweetbread, Cepe Mushrooms, Parsnip Preserve with Hazelnuts, Lemon Reduced Jus



**Brillat-Savarin, Confiture Tomates Vertes & Citron**  
Brillat-Savarin, Green Tomato & Lemon Jam  
(11€ Supplément Plateau de Fromages)



**Déclinaison autour du Chocolat Komuntu 80% et Piment D'Espelette**  
Variation of Komuntu Chocolate & Espelette Pepper



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**  
65€ 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*

