



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)

Thon Rouge Mariné, Son de Moutarde, Œuf Mimosa et Betteraves Acidulées
Marinated Red Tuna, Mustard Seed, Mimosa and Sour Beetroots



Rouget Barbet Snacké, Salade de Pâtisson, Pointe de Chartreuse,
Jus Parfumé à la Sarriette et au Safran de Bourgogne
*Snacked Red Mullet, Pattypan Salad, Chartreuse,
Burgundy Saffron and Savory Jus*



Pigeon Rôti sur le Coffre et Fumé, Tombée de Blettes à l'Ail, Mûres Sauvages et
Jus à l'Agastache
Roasted and Smoked Pigeon, Garlic Chard, Wild Blackberry, Agastache Jus



Assiette de 3 Fromages
Assortment of Three Cheeses



Tartelette aux Figes et Amandes, Crémeux à la Vanille et Sorbet Figue
Fig & Almond Tartlet, Vanilla Cream, Fig Sorbet

Menu Tradition
Tradition Menu

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

Tartare de Bœuf Charolais, Feuilles de Bruxelles et Cazette du Morvan,
Ketchup de Cassis, Pomme Soufflée et Caviar Français
*Charolais Beef Tartare, Brussels Leaves & Hazelnut, Blackcurrant Ketchup,
Buffed Potatoe & French Caviar*



Agneau Bio Décliné, Garniture d'un Navarin aux Olives, Jus réduit au Romarin
Organic Lamb, Vegetables Stew and Olives, Reduced Rosemary Jus



Assiette de 3 Fromages
Assortment of Three Cheeses



Crème Brûlée Biskelia, Croustillant Cacao et Sauce au Chocolat Manjari
Biskelia Crème Brûlée, Crisp Cocoa & Manjari Chocolate Sauce

Menu Equilibre *Balanced Menu*

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

Truite Gravelax aux Baies Roses, Courgettes Froides et Origan, Radis en Pickles
Gravlax Trout, Pink Berries, Cold Zucchini and Oregano, Pickles Radish



Croustillant de Volaille et Ecrevisses, Salade d'Herbes,
Truffes de Bourgogne et Sauce Nantua
*Crispy Poultry and Crayfish, Herbs Salad and Burgundy Truffles,
Nantua Sauce*



Lapin à la Moutarde et Estragon, Cèleri Branche et Rave, Raisins Acidulés,
Jus Court à l'Ancienne
Rabbit with Mustard and Tarragon, Celery, Sour Grappes, Jus



Assiette de 3 Fromages
Assortment of Three Cheeses



Coing & Poire, Mascarpone Vanillée et Crème Glacée Confiture de lait
Quince & Pear, Vanilla Mascarpone, Milk Jam 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.

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