



CÈDRE

HOTELLERIE
BEAUNE ★★★★★

Notre Chef, Jordan BILLAN et ses équipes vous proposent à l'occasion du *Réveillon de Noël*

**Terrine de Foie Gras de Canard parfumé à l'Effronté,
Betteraves & Coing aux Epices Douces, Brioche à la Cannelle**
Duck Foie Gras Flavoured with Sweet Wine, Beetroot & Quince Cinnamon Brioche



**Coquilles Saint-Jacques Lutées, Salsifis et Poireaux,
Jus de Barde à l'Ecorce de Clémentine**
Oven Baked Scallops, Salsify & Leek, Clementine Peel Sauce



**Homard Confit, Tagliatelles à la Farine de Châtaignes, Butternut et Eclats de Noisettes,
Sauce Homardine au Safran de Bourgogne**
Confit Lobster, Chestnut Tagliatelles, Butternut Squash & Hazelnuts, Lobster Sauce with Saffron



**Chapon de Bresse Fermier, Chou Farci et Pommes de Terre Confites,
Sauce Albufera et Truffes Melanosporum**
Farm Bresse's Capon, Stuffed Cabbage, Confit Potatoes, Albufera Sauce, Melanosporum Truffles



Epoisses Perrière, Confiture de Cassis et Pain d'Epices
Epoisses Cheese, Gingerbread & Blackcurrant Jam



Bûche de Noël Manguue et Ananas, Biscuit Pistache et Insert Canneberges
Mango, Pineapple & Cranberries Flavoured Christmas Log Cake, Pistachio Biscuit



Sphère Cassante au Chocolat, Sablé Breton et Mousse Jivara, Crème Glacée à la Truffe
Chocolâte Crispy Shell, Shortbread, Jivara Mousse, Truffle Ice-Cream

Vendredi 24 Décembre 2021
130 € par personne

Christmas Eve 2021
130€ Per Person