



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

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

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

Max Cormarech : *Volaille de Bresse*, Curtafond

Famille Guyon : *Bœuf, Agneau et Porc Mangalitza*, Rouvres-sous-Meilly

Mathieu Lotz : *Pousses du Potager des Ducs*, Dijon

Kojak : *Herbes Sauvages et Produits des Sous-Bois*

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

Tous nos Poissons et nos Viandes sont d'origines Françaises

Menu Création *Creation Menu*

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

Prémices Salées
Amuse-Bouche



**Asperges Vertes & Fricassée d'Escargots, Jambon de Bœuf, Ail des Ours,
Sauce Végétale**
Green Asparagus, Snails Fricassee, Beef Ham, Wild Garlic & Herbs Sauce



**Filet de Saint-Pierre Poêlé, Poireaux Brûlés et Crémeux Citron,
Beurre Blanc au Crémant de Bourgogne**
John Dory, Leeks Brûlés, Lemon Cream & Beurre Blanc with Burgundy Crémant



**Porc Mangalitza Rôti & Confit, Févettes et Artichaut Poivrade,
Condiment Rhubarbe et Hibiscus, Jus Moutarde au Miel**
*Roasted & Preserved Mangalitza Pork, Broad Beans, Artichoke,
Rhubarb & Hibiscus Flower Condiment, Honey Mustard Jus*



Chèvre, Miel et Ail Confit
Goat Cheese, Honey & Preserved Garlic
(9€ Supplément Plateau de Fromages)



Texture de Chocolat Caraïbe et Café, Gelée de Miel et Crème Glacée Café
Caraïbe Chocolate with Coffee, Honey Jelly & Coffee Ice-Cream



Douceurs Sucrées
Sweet Treats



Pour Commencer

To Start With

- Asperges Blanches, Filet de Canette Séché & Copeaux de Foie Gras 29 €
Sabayon à l'Huile de Citron
White Asparagus, Dry Duckling Fillet & Duck Foie Gras, Lemon Zabaglione
- Asperges Vertes & Fricassée d'Escargots, Jambon de Bœuf, Ail des Ours, Sauce Végétale 30 €
Green Asparagus, Snails Fricassee, Beef Ham, Wild Garlic & Herbs Sauce
- Terrine de Foie Gras de Canard Parfumée à l'Effronté, 32 €
Betteraves Acidulées & Pain d'Epices
Duck Foie Gras Flavoured with Sweet Wine, Sour Beetroot & Gingerbread
- Jambonnettes de Grenouilles Rôties, Farfalles & Morilles, Sauce Moutarde à l'Estragon 34 €
Roasted Frog Legs, Farfalle & Morels, Tarragon Mustard Sauce

Pour Suivre

To Continue

- Langoustines Snackées et Caviar Français, Lentilles Safranées, Trilogie de Sauces 46 €
Roasted Langoustines & French Caviar, Saffron Lentils, Trilogy of Sauces
- Filet de Saint-Pierre Poêlé, Poireaux Brûlés et Crémeux Citron, 48 €
Beurre Blanc au Crémant de Bourgogne
John Dory, Leeks Brûlés, Lemon Cream & Special Beurre Blanc with Burgundy Crémant
- Navarin d'Agneau Printanier, Céleri Rave Confit, Ail des Ours, Jus Réduit 42 €
Stewed Lamb, Preserved Celery, Wild Garlic & Reduced Jus
- Bœuf Charolais Maturée, Os à Moelle, Texture d'un Dauphinois, Jus au Pinot Noir 43 €
Roasted Piece of Dry-Aged Beef, Bone Marrow, Revisited Gratin Dauphinois, Pinot Noir Jus
- Porc Mangalitza Rôti & Confit, Févettes et Artichaut Poivrade, 44 €
Condiment Rhubarbe et Hibiscus, Jus Moutarde au Miel
Roasted & Preserved Mangalitza Pork, Broad Beans, Artichoke, Rhubarb & Hibiscus Flower Condiment, Honey Mustard Jus



Parfum de Nos Pâturages

Cheeses

Chèvre, Miel et Ail Confit <i>Goat Cheese, Honey & Preserved Garlic</i>	12 €
Plateau de Fromages Frais et Affinés <i>Cheese Platter</i>	21 €
Fromage Blanc (Sucré ou aux Herbes) ou Verdure (Olive/Citron ou Olive/Balsamique) <i>Fresh Coated Cheese or Green Salad (Olive/Lemon or Olive/Balsamic)</i>	9 €

Les Douceurs de Nos Pâtisseries

Our Pastry Chef Desserts

Tatin de Pommes et Cazette du Morvan, Crème Glacée à la Vanille de Madagascar <i>Apple Tatin with Hazelnuts, Madagascar Vanilla Ice-Cream</i>	15 €
Croustillant Meringué, Crémeux de Citron Jaune, Sorbet Citron & Huile d'Olive <i>Meringue, Lemon Cream, Lemon Sorbet & Olive Oil</i>	16 €
Texture de Chocolat Caraïbe et Café, Gelée de Miel et Crème Glacée Café <i>Caraïbe Chocolate with Coffee, Honey Jelly & Coffee Ice-Cream</i>	17 €
Instant Glacé du Cèdre : Sorbet et Crème Glacée, Accompagnement Gourmand <i>Frozen Moment at Cèdre: Sorbet & Ice-Cream, Sweet Garnish</i>	13 €

Menu Dégustation
Tasting Menu

Découverte, Instant & Plaisir
125€ 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 Tradition
Tradition Menu

Authenticité, Coutume & Transmission
75€ par personne (hors boisson)

Prémices Salées
Amuse-Bouche



Asperges Blanches, Filet de Canette Séché & Copeaux de Foie Gras
Sabayon à l'Huile de Citron
White Asparagus, Dry Duckling Fillet & Duck Foie Gras, Lemon Zabaglione



Navarin d'Agneau Printanier, Céleri Rave Confit, Ail des Ours, Jus Réduit
Stewed Lamb, Preserved Celery, Wild Garlic & Reduced Jus



Chèvre, Miel et Ail Confit
Goat Cheese, Honey & Preserved Garlic
(9€ Supplément Plateau de Fromages)



Tatin de Pommes et Cazette du Morvan,
Crème Glacée à la Vanille de Madagascar
Apple Tatin with Hazelnuts, Madagascar Vanilla Ice-Cream



Douceurs Sucrées
Sweet Treats