



## 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

Brian, Jesús, Astrid, Emilien, Jérôme, Amélia, Ivona, Valentin, Louise, Makrem, François, Nathalie, Alexandre, Sacha, Benjamin, Lisa, Faustin

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

Epicerie Paysanne : Regroupement de Producteurs, Beaune

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

Maison Valrhona : Chocolat et Fèves de Cacao

Jérémie 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





## CLOS DU CÈDRE

### POUR COMMENCER

- Chaud-Froid de Noix de Saint-Jacques, Soupe à l'Oignon et Cazette du Morvan 40 €  
Chaud-Froid of Scallops, Onion Soup & Hazelnut
- Ormeau Poêlé, Charcuterie de Bœuf, Pomme de Terre et Gribiche aux Algues 38 €  
Crème Réduite Citronnée  
Pan-Fried Abalone & Dry Beef, Potatoes, Seaweed Gribiche, Lemon Cream Sauce
- Tortellini au Vieux Comté et Jambon Cru Mangalitza, Velouté d'Épinard 36 €  
Tortellini with Comté Cheese & Raw Ham, Spinach Velvety
- Trilogie de Langoustines & Caviar Baeri, Choux-Fleurs, Vodka Distillée au Caviar 48 €  
Langoustine Trilogy & French Caviar, Cauliflower, Caviar Vodka

### POUR SUIVRE

- Rôti de Lotte au Lard et Beurre de Thym, Poireaux et Hélianthis, 58 €  
Mousse Armoricaïne au Safran de Bourgogne  
Roasted Monkfish with Pork, Thyme Butter, Leeks & Jerusalem Artichoke,  
Burgundy Saffron Armoricaïne Mousse
- Noix de Saint-Jacques Caramélisées, Boudin Noir, Endives Braisées & Pommes, 56 €  
Réduction de Cidre & Cannelle  
Caramelized Scallops & Black Pudding, Chicory with Apple, Cider Vinegar & Cinnamon Jus
- Pintade Fermière, Artichaut Barigoule, Tartelette Foie & Gésiers Confits, 56 €  
Sauce Suprême Moutarde Miel  
Free-Range Guinea Fowl, Braised Stuffed Artichokes, Liver & Gizzards Tartlet,  
Honey Mustard Jus
- Pièce de Bœuf Charolais Maturé, Os à Moelle, Pomme Dauphine et Oignons Doux, 58 € 150G  
Beurre Estragon, Jus Court 68 € 250G  
Roasted Piece of Dry-Aged Charolais Beef, Bone Marrow, Dauphine Potatoes & Onion  
Tarragon Mustard Sauce
- Filet et Côte d'Agneau Rôtis, Betterave et Chou Rouge, Jus Réduit au Cassis 58 €  
Roasted Lamb Filet & Chop, Beetroot & Red Cabbage, Blackcurrant Jus





## CLOS DU CÈDRE

### PARFUM DE NOS PATURÂGES

Tartelette au Mont-d'Or, Ail et Miel, Confiture Fruits Rouges Mont d'Or Tartlet, Garlic & Honey, Red Fruits Jam	14 €
Plateau de Fromages Frais et Affinés Cheese Platter	26 €
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)	11 €

### LES DOUCEURS DE NOS PÂTISSIERS

Soufflé Chaud, Pommes et Calvados, Sorbet Pomme Warm Soufflé, Apples & Calvados, Apple Sorbet	21 €
Accord Kiwi & Sarrasin Torréfié, Mousse Gingembre Kiwi & Roast Buckwheat, Ginger Mousse	22 €
Entremets Chocolat Komuntu & Cazette, Mousse de Lait et Crème Glacée Pralinée Dark Chocolate Cake & Hazelnut, Milk Mousse, Praline Ice-Cream	23 €
Instant Glacé du Cèdre : Sorbet et Crème Glacée, Accompagnement Gourmand Frozen Moment from Cèdre : Sorbet & Ice-Cream, Sweet Delicacies	16 €





CLOS DU CÈDRE

MENU TRADITION

**Authenticité, Coutume & Transmission**

90€ par personne (hors boissons)

Prémices Salées  
Amuse-Bouche



Chaud-Froid de Noix de Saint-Jacques, Soupe à l'Oignon et Cazette du Morvan  
Chaud-Froid of Scallops, Onion Soup & Hazelnut



Pintade Fermière, Artichaud Barigoule, Tartelette Foie & Gésiers Confits,  
Sauce Suprême Moutarde au Miel  
Free-Range Guinea Fowl, Braised Stuffed Artichokes, Liver & Gizzards Tartlet,  
Honey Mustard Jus



Tartelette Mont-d'Or, Ail et Miel, Confiture Fruits Rouges  
Mont d'Or Tartlet, Garlic & Honey, Red Fruits Jam  
(14€ Supplément Plateau de Fromages)



Soufflé Chaud, Pommes et Calvados, Sorbet Pomme  
Warm Soufflé, Apples & Calvados, Apple Sorbet



Douceurs Sucrées  
Sweet Treats





## CLOS DU CÈDRE

### MENU CREATION

**Partage, Saveur & Créativité**  
110€ par personne (hors boissons)

Prémices Salées  
Amuse-Bouche



Ormeau Poêlé, Charcuterie de Bœuf, Pomme de Terre et Gribiche aux Algues,  
Crème Réduite Citronnée  
Pan-Fried Abalone & Dry Beef, Potatoes, Seaweed Gribiche, Lemon Cream Sauce



Rôti de Lotte au Lard et Beurre de Thym, Poireaux et Hélianthis,  
Mousse Armoricaine au Safran de Bourgogne  
Roasted Monkfish with Pork, Thyme Butter, Leeks & Jerusalem Artichoke,  
Burgundy Saffron Armoricaine Mousse



Filet et Côte d'Agneau Rôtis, Betterave et Chou Rouge, Jus Réduit au Cassis  
Roasted Lamb Filet & Chop, Beetroot & Red Cabbage, Blackcurrant Jus



Tartelette Mont-d'Or, Ail et Miel, Confiture Fruits Rouges  
Mont d'Or Tartlet, Garlic & Honey, Red Fruits Jam  
(14€ Supplément Plateau de Fromages)



Entremets Chocolat Komuntu & Cazette, Mousse de Lait et Crème Glacée Pralinée  
Dark Chocolate Cake & Hazelnut, Milk Mousse, Praline Ice-Cream



Douceurs Sucrées  
Sweet Treats





CLOS DU CÈDRE

## MENU DEGUSTATION

**Découverte, Instant & Plaisir**  
150€ 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

38€ par enfant - 38€ per Children





CLOS DU CÈDRE

MENU VEGETALIEN

**Bien-Etre, Végétal & Raisonné**  
75€ par personne (hors boissons)

Prémices Salées  
Amuse-Bouche



Fricassée de Champignons & Mousse légère, Râpé de Truffes  
Mushrooms Fricassee & Light Mousse, Grated Truffles



Tagliatelles de Céleris, Légumes d'Hiver et Champignons Ailés  
Tagliatelles of Celery, Winter Vegetables and Garlic Mushrooms



Salade de Fruits Frais et Sorbet Cassis Poivré  
Fresh Fruits Salad, Blackcurrant & Pepper 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*

