



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, Emilien, Jérôme, Mariella, Naimul, Ivona, Valentin,
François, Matteo, Alexandre, Max, Slava, Oleh, Benjamin, Teva, Benoit

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, Lyon

Armand Heitz : Permaculture et éleveur de Bovins, Chassagne-Montrachet

Patrice Sanchez : Pigeon de Corton, Ladoix-Serrigny

Guillaume Baudry : Ferme Aquacole, Crisenon

Famille Guyon : Bœuf et Agneau, Rouvres-sous-Meilly

Ferme du Poiset : Pintade Fermière, Detain-et- Bruant

Ferme du Mont Morvan : Porc Mangalitz, la Celle en Morvan

Mathieu Lotz : Pousses du Potager des Ducs, Dijon

Gérard Chevillard : Truffes et Champignons

Epicierie 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

Philippe Orliac : Porcelaine, Manufacture de Longchamp

Tous nos Poissons et nos Viandes sont d'origines Françaises





CLOS DU CÈDRE

POUR COMMENCER

- Asperges blanches à l'huile de citron, gambas Lisaqua, sabayon maltais 38 €
White asparagus flavoured with lemon oil, French king prawns, citrus zabaglione
- Asperges vertes & escargots de Bourgogne, jambon de Mangalitza, sauce végétale 41 €
Green asparagus & Burgundy snails, shaving of dry beef, wild garlic sauce
- Terrine de foie gras de canard au poivre de cassis, betterave & ketchup de cassis, Brioche Feuilletée 45 €
Duck foie gras terrine with blackcurrant pepper, Beetroot & blackcurrant ketchup, brioche
- Langoustines & caviar Baeri, choux-fleurs et vodka, triple sauce 52 €
Langoustines & French Baeri Caviar, cauliflower and vodka, trilogy of sauces

POUR SUIVRE

- Truite bio ikejime & saucisse de Morteau, tombée d'épinards à l'ail des ours 58 €
Sauce miso & saké de Bourgogne
Organic trout ikejime & Morteau sausage, spinach with wild garlic, Miso & Burgundy sake sauce
- Bar de ligne & coques, risotto crémeux au vieux comté, poireaux brûlés, Beurre blanc au crémant et safran 68 €
Seabass & cockles, comté cheese risotto, burnt leek, Crémant & saffron beurre blanc
- Pigeon Fumé aux sarments de vigne, cromesquis d'abats, Petit-pois à la Française aux morilles, jus au foin 56 €
Smoked pigeon with vine shoot, offal cromesquis, French peas & morels, hay sauce
- Pièce de bœuf charolais maturée, os à moelle, oignons doux, Gaufre de pomme de terre au Citeaux, Jus réduit moutarde estragon 60 €
Roasted piece of dry aged charolais beef, bone marrow, sweet onion, Potatoes waffle with Citeaux Cheese, tarragon mustard sauce
- Agneau rôti au romarin, gnocchi de pomme de terre & artichauts, Jus relevé à l'ail noir 58 €
Roasted lamb with rosemary, potatoes gnocchi & artichoke, black garlic jus





CLOS DU CÈDRE

PARFUM DE NOS PATURÂGES

Mousse de Brillat-Savarin au pain d'épices, confiture tomates vertes & jeunes pousses 14 €
Brillat-Savarin cheese mousse with gingerbread, green tomatoes jam & young shoots

Plateau de fromages frais et affinés 26 €
Cheese Platter

Fromage blanc (sucré ou aux herbes) 11 €
ou Verdure (olive/citron ou olive/balsamique)
Fresh coated cheese (sweet or savory) or green salad (olive/lemon or olive/balsamic)

LES DOUCEURS DE NOS PÂTISSIERS

Saint-Honoré à la cazette du Morvan & chocolat, gel oabika 23 €
Hazelnut & chocolate Saint-Honoré, oabika jelly

Crème brûlée choux-fleurs & vanille, noix caramélisées, 23 €
Sponge cake et crème glacée vanille
Cauliflower & vanilla crème brûlée, caramelized walnut & sponge cake,
Vanilla ice-cream

Rhubarbe & pomme, fromage blanc de brebis à l'anis de Flavigny 23 €
Rhubarb & apple, ewe's milk and anise cream

Instant glacé du cèdre : sorbet et crème glacée, accompagnement gourmand 16 €
Frozen moment from Cèdre : sorbet & ice-cream, sweet delicacies





CLOS DU CÈDRE

MENU TRADITION

Authenticité, Coutume & Transmission

95€ par personne (hors boissons)

Prémices Salées
Amuse-Bouche



Asperges blanches à l'huile de citron, gambas Lisaqua, sabayon maltais
White asparagus flavoured with lemon oil, French king prawns, citrus zabaglione



Pigeon Fumé aux sarments de vigne, cromesquis d'abats
Petit-pois à la Française aux morilles, jus au foin
Smoked pigeon with vine shoot, offal cromesquis, French peas & morels, hay sauce



Mousse de Brillat-Savarin au pain d'épices, confiture tomates vertes & jeunes pousses
Brillat-Savarin cheese mousse with gingerbread, green tomatoes jam & young shoots
(14€ Supplément plateau de fromages)



Saint-Honoré à la cazette du Morvan & chocolat, gel oabika
Hazelnut & chocolate Saint-Honoré, oabika jelly



Douceurs Sucrées
Sweet Treats

Toutes modifications apportées aux menus entraineront un supplément de 15€
An extra 15€ will be charged for any modification on the menu





CLOS DU CÈDRE

MENU CREATION

Partage, Saveur & Créativité
130€ par personne (hors boissons)

Prémices Salées
Amuse-Bouche



Asperges vertes & escargots de Bourgogne, jambon de Mangalitza, sauce végétale
Green asparagus & Burgundy snails, shaving of dry beef, wild garlic sauce



Truite bio ikejime & saucisse de Morteau, tombée d'épinards à l'ail des ours,
Sauce miso & saké de Bourgogne
Organic trout ikejime & morteau sausage, spinach with wild garlic,
Miso & Burgundy sake sauce



Agneau rôti au romarin, gnocchi de pomme de terre & artichauts, jus relevé à l'ail noir
Roasted lamb with rosemary, potatoes gnocchi & artichoke, black garlic jus



Mousse de Brillat-Savarin au pain d'épices, confiture tomates vertes & jeunes pousses
Brillat-Savarin cheese mousse with gingerbread, green tomatoes jam & young shoots
(14€ Supplément plateau de fromages)



Crème brûlée choux-fleurs & vanille, noix caramélisées,,
Sponge cake et crème glacée vanille
Cauliflower & vanilla crème brûlée, caramelized walnut & sponge cake,
Vanilla ice-cream



Douceurs Sucrées
Sweet Treats

Toutes modifications apportées aux menus entraineront un supplément de 15€
An extra 15€ will be charged for any modification on the menu





CLOS DU CÈDRE

MENU DEGUSTATION

Découverte, Instant & Plaisir
170€ par personne (hors boissons)

Issu des meilleures créations du moment,
Décliné en sept plats pour l'ensemble des convives
Served in seven Courses, 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

42€ par enfant - 42€ per Children





CLOS DU CÈDRE

MENU VEGETALIEN

Bien-Etre, Végétal & Raisonné
80€ par personne (hors boissons)

Prémices Salées
Amuse-Bouche



Asperges blanches et agrumes, sabayon maltais à l'huile d'olive
White asparagus and citrus, olive oil & orange zabaglione



Légumes printaniers & asperges vertes, sauce onctueuse à l'ail des ours
Seasonal Vegetables & green asparagus, wild garlic sauce



Assortiment de Sorbets & Fruits de Saison
Assortment of Fresh Fruits & 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

