



Respectueux de ce que la nature nous offre, Jordan Billan et ses équipes vous proposent un voyage culinaire en privilégiant les produits de saison en partenariat avec nos collaborateurs. C'est ainsi que vous découvrirez les plats élaborés à travers le temps, l'expérience et les préférences du Chef, le tout liées à ses origines Lyonnaises et sa région d'adoption, la Bourgogne. Chaque plat a son histoire que Jordan Billan et ses équipes prendront plaisir à vous raconter...

Respectful of what nature has to offer, Jordan Billan and his teams are pleased to suggest a culinary journey privileging seasonal product from local suppliers. You will discover several courses made over time, experience and our Chef's preferences, all linked to his origin and adoptive region, Burgundy. Each dish carries its own story that Jordan Billan and his teams will have the pleasure to tell you all about...



Soucieux des produits que nous utilisons, nous tenions à remercier nos collaborateurs qui 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 ...

Fruits & Légumes du Jardin de Monsieur Noël

Foie Gras de la Maison Masse, Lyon

Herbes Sauvages et Produits des Sous-Bois de Kojack

Pigeon de Corton de chez Mr Sanchez, Ladoix-Serrigny

Œufs de la Ferme du Pontot, Gevrey-Chambertin

Bovins du Domaine de Rymska, Saint-Jean de Trézy

Pousses du Potager des Ducs, Dijon

Chocolat de la Maison Valrhona

Huile d'Olive d'Alexis Muñoz

Fromages Affinés du Maitre Fromager Alain Hess, Beaune



Menu Création

Creation Menu

Partage, Créativité & Saveur

75€ par personne (hors boisson)

Composez votre Menu en sélectionnant vos plats à la carte :
Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Plateau de Fromages* et Dessert
Create Your Own Menu: Starter, Fish, Meat, Cheese or Cheese Board*, Dessert
**Supplément Plateau de Fromages 8€*

Menu Dégustation

Tasting Menu

Découverte, Instant & Plaisir

90€ par personne (hors boisson)

Issu des Meilleures Créations du moment et décliné en Sept Plats pour l'ensemble des convives

Served in Seven Course Composition of the Best Seasonal Products

Menu Tradition

Tradition Menu

Authenticité & Transmission

60€ par personne (hors boisson)

Pâté Croûte de veau, Foie Gras et porc fermier, légumes pickles et moutarde au cassis
*Veal, Foie Gras & Farm Raised Pork Pâté Croûte Pickled Vegetables & Blackcurrant
Mustard*



Pièce de Bœuf Maturée, Asperge blanche, kale & pomme Dauphine, béarnaise
Piece of Dry-Aged Beef, White Asparagus, Kale & Dauphine Potatoes, Béarnaise Sauce



Fromage de Cîteaux, sablé noisettes & tomates confites
Cîteaux Cheese, Hazelnut Sablé & Confit Tomatoes



Feuilleté, crème pralinée & citron, crème glacée à la truffe Melanosporum
Praline-Cream Feuilleté & Lemon, Melanosporum Truffle Ice Cream

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, a Meat or a Fish and a Dessert
28€ per Children*

L'Hiver à l'Hostellerie Cèdre Beaune
Winter at l'Hostellerie Cèdre Beaune


Pour commencer

To start with

Terrine de Foie Gras de Canard, condiment poires & betteraves, pain d'épices <i>Duck Foie Gras, Pear & beetroot, Gingerbread</i>	33 €
Raviolis d'escargots, jambon de pays, Cerveille de Canut et velouté de persil <i>Snail Ravioli, Ham, Parsley Velouté & Cerveille de Canut</i>	31 €
Langoustines Croustillantes, câpre à queue et sauce Gribiche <i>Gently Fried Langoustine's Tail, Caper & Gribiche Sauce</i>	34 €
Pâté Croûte de veau, Foie Gras et porc fermier, légumes pickles et moutarde au cassis <i>Veal, Foie Gras & Farm Raised Pork Pâté Croûte, Pickled Vegetables & Blackcurrant Mustard</i>	28 €

Pour suivre

To continue

St Jacques caramélisées et boudin noir, endives et pommes, émulsion de barde au sésame <i>Caramelized Scallops and Black Pudding, Chicory, Apple & Sesame Sauce</i>	42 €
Bar de nos côtes, risotto au comté, tombée d'épinard à l'ail et beurre blanc citronné <i>Pan-fried Seabass, Comté Cheese Risotto, Garlic Spinach & Beurre Blanc Sauce</i>	44 €
	
Pomme de Ris de Veau, artichaut & pomme de terre fondante, jus infusé au thym frais <i>Veal Sweetbread, Artichoke & Potatoes, Fresh Thyme Jus</i>	43 €
Pigeon de chez Mr Sanchez, chou farci à la truffe et jus lié aux abats <i>Pigeon from Mr. Sanchez, Cabbage Stuffed with Truffle & Giblets Jus</i>	42 €
Pièce de Bœuf Maturée, Asperge blanche, kale & pomme Dauphine, béarnaise <i>Piece of Dry-Aged Beef, White Asparagus, Kale & Dauphine Potatoes, Béarnaise Sauce</i>	38 €

Fromages affinés Alain HESS **Cheeses**

Fromage blanc, avec ou sans crème <i>Fresh Coated Cheese</i>	9 €
Plateau de Fromages <i>Cheese Board</i>	16 €
Un peu de verdure, vinaigrette au choix Olive/Citron - Olive/Balsamique - Noix - Noisette - Yaourt aux herbes <i>Fresh Salad, dressing of your choice</i> <i>Olive/lemon - Olive/Balsamic - Walnut - Hazelnut - Herb Yogurt</i>	9 €

Notre Chef Pâtissier, Sébastien Henry vous propose **Our Pastry Chef, Sebastien Henry's suggestions**

Mont-Blanc, mousseux amandes et châtaignes, crème glacée vanille Bourbon <i>Mont-Blanc, Almond Mousse & Chestnut, Bourbon Vanilla Ice Cream</i>	16 €
Déclinaison de Grands Crus de Chocolat, crème glacée au caramel et beurre salé <i>Variation of Chocolate Grands Crus, Salted Butter Caramel Ice Cream</i>	15 €
Banane caramélisée, biscuit semoule & sorbet kiwi parfumé au poivre Voatsiperifery <i>Caramelized Banana, Semolina Cake, kiwi & Pepper sorbet</i>	14 €
Feuilleté, crème pralinée & citron, crème glacée à la truffe Melanosporum <i>Praline-Cream Feuilleté & Lemon, Melanosporum Truffle Ice Cream</i>	13 €

Pour votre confort, nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas.
For your comfort, we recommend you to order the dessert at the beginning of the meal.

Fin de soirée au Lounge Bar de l'Hôtel
Cave à Cigares, Vieux Marc, Cognac et Alcools

*End of the Evening in the Lounge Bar of the Hotel
Cigars, Aged Marc Brandy, Cognac and Spirits*