



Respectueux de ce que la nature nous offre, Jordan Billan et ses équipes vous proposent un voyage culinaire en privilégiant les produits de saison et les fournisseurs locaux. 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 products 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...



Nos Menus Our Menus

Signature en 4 étapes, au tarif de 58€

Spécialement choisies par le Chef avec une Entrée, une Viande, un fromage cuisiné et un Dessert

Four Courses Menu at the rate of 58€

Specially selected by our Chef with a starter, a Meat, a Cheese creation and a Dessert

Signature en 5 étapes, au tarif de 72€

Composez votre Menu en sélectionnant vos plats à la Carte

Five Courses Menu at the rate of 72€

Create your own Menu from the « A la Carte »

Signature en 7 étapes, au tarif de 94€

Issu des Meilleures Créations du moment et servi en Sept Plats pour l'ensemble de la table

Seven Courses Menu at the rate of 94€

A composition of the Best seasonal products, served in seven courses

Signature pour Gastronomes (2-12ans), au tarif de 28€

Une Boisson, Une Entrée, un Poisson ou une Viande et un Dessert

Menu for the Youngest (2-12years) at the rate of 28€

A drink, starter, a Meat or a Fish and a Dessert

Supplément Plateau de Fromages 8€



Tous nos plats sont « faits maison »
All our dishes are homemade.

Produits de la Mer origine Atlantique Nord-Est. Viandes et Volailles origine France. Soucieux de la qualité de nos approvisionnements, certains produits peuvent manquer selon les arrivages. En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires, nous vous invitons à en informer notre Maître d'Hôtel lors de la prise de commande.

Sea Products from North-East Atlantic. Meat and Chicken from France. We are quality-conscious about the products that we serve. Therefore, there may be slight changes depending on supply. In case of any allergies or food restrictions, we invite you to inform our Maître d'Hôtel while placing your order.



L'été à l'Hostellerie Cèdre Beaune
Summer at l'Hostellerie Cedre Beaune

Pour commencer
To start with

Terrine de Foie Gras de Canard, figes betteraves et pain d'épices <i>Duck Foie Gras, fig and beetroot with gingerbread</i>	32 €
Langoustine snackée, salade de fenouil et pomme Granny Smith, consommé froid <i>Seared langoustine, fennel salad with Granny Smith apple and consommé</i>	36 €
Fricassée de cèpes, œuf coulant et noisettes <i>Cepes mushrooms fricassee, egg and hazelnut</i>	32€
La Suggestion du Jour <i>Today's Special</i>	28 €

Pour suivre
To continue

Homard confit de nos côtes, spaghetti de courgettes, poivrons, pesto et sauce homardine <i>Confit lobster, courgettes spaghetti, peppers, pesto & lobster oil</i>	46 €
Turbot de Ligne cuit meunière, tombée de chou chinois et épinard, guacamole <i>Roast Turbot fillet, chinese cabbage and spinach, guacamole</i>	42 €
~~~	
Agneau Bio d'Arnay-le-Duc, boulgour aux abricots, artichaut barigoule et jus court <i>Organic lamb from Arnay-le-Duc, bulgur wheat with apricot, artichoke and jus</i>	42 €
Filet de Pigeon poêlé et cuisse confite, lasagne au caviar d'aubergine, girolles et mûre <i>Pan-seared pigeon fillet and its confit leg, aubergine lasagna, chanterelle and blackberry</i>	42 €
La Suggestion du Jour <i>Today's Special</i>	38 €



## Fromages affinés Alain HESS

### *Cheeses*

Fromage blanc, avec ou sans crème <i>Fresh Coated Cheese</i>	9 €
Plateau de Fromages <i>Cheese Platter</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*

Pêches rôties au safran de Bourgogne, mousse chocolat blanc et crème glacée Biskélia <i>Caramelized peach with saffron, white chocolate mousse and Biskélia ice cream</i>	16 €
Comme un macaron, crémeux au chocolat Guarana, sorbet passion et poivron rouge <i>Like a macaroon, Guarana chocolate cream, passion fruit and red bell pepper sorbet</i>	16 €
Tartelette aux mirabelles, accord cazette et pamplemousse rose <i>Cherry plums tartlet, hazelnut and grapefruit sorbet</i>	14 €
Gourmandise de Saison <i>Seasonal Sweetness</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*