

A l'occasion de la Saint-Valentin,  
Le Chef, Christophe LEDRU vous propose...

Nougat de Foie Gras, chutney de Dattes

*Nougat of Foie Gras, Dates chutney*



Œuf parfait de notre Domaine, Artichaut, émulsion Truffe Noir

*Egg from our farm at 64°C, Artichoke, Black Truffle emulsion*



Ravioli vapeur, Homard, Estragon et consommé de Canard

*Steam ravioli, Lobster, Tarragon and Duck consommé*



Pigeon de Monsieur Sanchez façon Wellington, cuisse confite, bonbon de Choux

*Wellington style Pigeon from Mr Sanchez, preserved leg and Cabbage*



Fromage cuisiné de notre Maître affineur

*Prepared Cheese from our Cheesemonger*



Mille feuilles renversé, Poire, Chocolat, Mascarpone

*Upside-down Mille feuilles pastry, Pear, Chocolate, Mascarpone*



Cœur Exotique / Ibiscus, sorbet Framboise / Litchi

*Ibiscus and Exotic flavor heart-shaped, Raspberry and Lichee sorbet*

Menu Saint-Valentin en 7 plats à 94.00€

Menu unique le 14 Février – Proposé les 15 et 16 Février en plus de la sélection à la carte

Réservation au +33.(0)3.80.24.01.01 ou [info@lecedre-beaune.com](mailto:info@lecedre-beaune.com)

Célébrez la Saint-Valentin sur un bel accord,  
avec la Sélection de notre Chef-Sommelier,  
Benjamin Maillet

Rully 1<sup>er</sup> Cru « Grésigny » 2014

Paul et Marie Jacqueson



Riesling « Rheingau-Spätlese Trocken » 2015

Erbacher Michelmark



Chambolle-Musigny 2014

Château Genot-Boulangier



Montlouis-Sur-Loire « Rémus » 2012

Domaine de la Taille aux Loups



Champagne Deutz Rosé

*Service de 5 vins au verre à 66 €*