

Notre Chef, Christophe LEDRU, vous propose à l'occasion du

Réveillon de Noël ...

Carpaccio de Saint-Jacques, Agrumes et Chicorée

Scallop carpaccio, Citrus Fruit and Chicory



Velouté de Poule Faisane, Boudin blanc et cuisse rôti

Velvety Hen Pheasant soup, white Pudding and roasted Leg



Flétan au court-bouillon, Spaghetti de Concombre, garniture Dieppoise

Halibut in an aromatic stock, Cucumber spaghetti, Dieppoise style garnish



Canette de Challans, Carotte et condiment Curry Rouge

Challans free-range Duckling, Carrots and Red Curry condiment



Crèmeux d'Époisse, Pain d'Épices et Ketchup de Cassis

Epoisse Cheese, Gingerbread and Blackcurrant Ketchup



Bûche de Noël aux saveurs Litchi / Coco

Christmas Log with Litchi / Coconut



Dentelle de Chocolat, Caramel Beurre salé

Chocolate Lace, Butterscotch

Dimanche 24 Décembre 2017

Sunday, December 24th 2017

Menu du Réveillon à 98.00€

Christmas Eve Menu at 98.00€

Hostellerie Le Cèdre

BEAUNE - BOURGOGNE ★ ★ ★ ★ ★

Notre Chef, Christophe LEDRU, vous propose à l'occasion de la

Saint Sylvestre ...

Foie Gras de Canard, Pain d'Épices et fine gelée de Raisin

Duck Foie Gras, Gingerbread and fine jelly of Grape



Saint-Jacques de plongée, Chou-fleur et sauce Grenobloise

Scallop, Cauliflower and Grenoble style sauce



Papardelle de Homard et Légumes de saison

Papardelle pasta with Lobster and Vegetables



Chapon fermier, Légumes oubliés et sauce Albufera

Free-range Capon, heritage Vegetables and Albufera sauce



Gourmandise cuisinée de notre Fromager

Prepared Cheese of our Cheesemonger



Macchiato, Caramel Twist et Sabayon Café

Macchiato, Caramel Twist and Coffee Sabayon



Tarte façon Norvégienne, Saveurs Exotiques

Tart as a baked Alaska, Exotic flavors

Dimanche 31 Décembre 2017

Sunday, December 31st 2017

Menu de la Saint Sylvestre 160.00€

New Year's Eve Menu, 160.00€

Hostellerie Le Cèdre ★★★★★

10-12 BOULEVARD MARECHAL FOCH - 21200 Beaune

Tél: +33 3 80 24 01 01 - info@lecedre-beaune.com

www.lecedre-beaune.com