

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

Duo de Crabe, fraîcheur Marine et légumes Craquant

Crabfish, Freshness bowl and crispy vegetables



Ravioli de Foie Gras et Consommé de Canard

Foie Gras Ravioli and Duck Consommé



Tronçon de Bar « Petit Bateau » Poireaux Crayon et sauce Yuzu

Sea bass « Petit Bateau », baby leeks and Yuzu sauce



Carré et cote de Porcelet, Boulgour et Jus épicée

Loin and chop of Pork, Boulgour and spiced Juice



Brie de Melun Farci, Noisette et Herbes Fraiche

Brie de Melun stuffed, Hazelnut and Fresh herbs



Déclinaison de Pomme Granny Smith, Céleri et Truffe

Declinaison of Granny Smith Apple, Celery and Truffle



Cœur Champagne / Ibiscus

“Heart to Heart”, Rose / Grapefruit

Menu Saint-Valentin en 7 plats à 94.00€

Menu unique le 14 Février – Proposé du 15 au 18 Février en plus de la sélection à la carte

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

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

Rully 1^{er} 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 €