

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

Cuisse de Grenouille, façon Gribiche

Frogs legs, Gribiche style



King Crab, faux Sabayon Oseille

King Crab, Sorrel Sabayon



Tronçon de Saint-Pierre, Fenouil confit, Coquillages, sauce Champagne

John Dory Fillet, confit Fennel, Shellfish with a Champagne sauce



Veau de notre Domaine, Pomme boulangère, salade de jeunes Pousses

Veal from our Farm, Bougangère Potatoes, baby leaf Salad



Fromage de notre région préparé

Cooked Burgundian Cheese



Douceur autour de la Truffe

Sweet Black Truffle



Cœur Caramélia / Mangue, glace Nougatine

Mango and Caramel Heart, Nougat ice cream

Menu Saint-Valentin à 94.00€

Menu unique les 13 & 14 Février 2016 – Proposé les 12 Février en plus de la sélection à la carte

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

A l'occasion de la Saint-Valentin,
Notre Chef-Sommelier, Benjamin MAILLET
vous propose un accord Mets/Vins...

Saint-Véran « Les Pommards », 2013

Domaine Barraud



Puligny-Montrachet, 2011

Domaine Terre de Velle



Chambolle-Musigny, 2011

Domaine Anne-Françoise Gros



Ladoix 1^{er} Cru « Les Corvées », 2009

Domaine Chevalier



Champagne Deutz Rosé

Forfait Vins « Saint-Valentin » à 76.00€

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