

A l'occasion de Pâques,
Notre Chef Christophe LEDRU vous propose...

Fraîcheur d'Asperge Blanche, tartare de Langoustine et Ceccina

White Asparagus, tartar of Langoustine and Ceccina

Ou Or / Et And

Escalope de Foie Gras poêlée, Betterave acidulée

Pan-sautéed Escalope of Foie Gras, tangy Beetroot

☞

Tronçon de Saint-Pierre, Girolles, Févete et jus de poulette

John Dory slice, Chanterelle Mushroom, small Broad Bean, chicken juice

Ou Or / Et And

Selle d'Agneau de l'Aveyron, Ail des Ours et gnocchi de Pomme de Terre

Saddle of Lamb from Aveyron, wild Garlic Pesto and Gnocchi

Ou Or

Côte de Veau de notre Domaine, Carotte et Curry Rouge

Veal chop from our Farm, Carrot and red Curry

☞

Fromage cuisiné

Cooked Cheese

☞

Gourmandise Banane et Cazette du Morvan

Sweet dainties Banana and Cazette from Morvan



Menu en 6 plats à 94.00€

Menu en 5 plats à 72.00€

Menu proposé les 31 Mars, 1^{er} et 2 Avril 2018

Les boissons ne sont pas incluses.

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