

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

Asperge Blanche, Agrumes, copeaux de Cécina et salade de jeunes pousses

White asparagus, citrus, Cecina curl and young herbs salad



Œuf parfait cuit à 64°C, Petit Pois et émulsion Amande douce

Cooked 64°C Egg, garden peas et sweet almond emulsion



Filet de Saint-Pierre, légumes printaniers et beurre monté au Safran de Bourgogne

John Dory fillet, spring vegetables and Burgundy Saffron butter sauce



Déclinaison d'Agneau, gnocchi de pomme de terre et Artichaut, Ail des Ours

Lamb with artichoke and potato gnocchi, wild garlic



Fromage cuisiné du moment

Chef's cheese recommendation



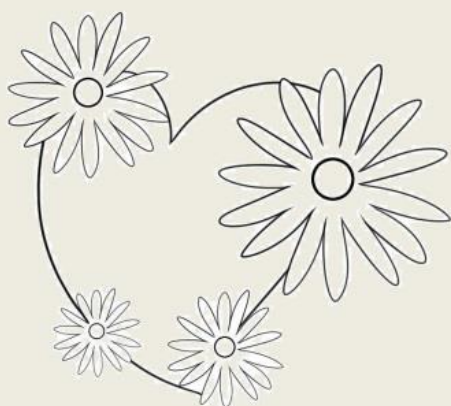
Accord Fraise et Olive

Surprising blend between strawberry and olive



Tarte aux Grands Crus de chocolat , crème glacée caramel

Chocolate tartlet and caramel ice cream



Menu en 7 plats à 94.00€

Menu en 5 plats à 72.00€

Menu en 4 plats à 58.00€

Menu proposé les Vendredi 19, Samedi 20 et Dimanche 21 Avril 2019

Les boissons ne sont pas incluses.

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