

MENU DE NOËL

24 DÉCEMBRE 2025

— LES CÈDRES RESTAURANT BISTRONOMIQUE —

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais - All our dishes are homemade with fresh products

MISE EN BOUCHE

Velouté de panais et pomme, crumble parmesan et noisettes
Parsnip and apple velouté, parmesan and hazelnut crumble

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit, chutney de poire, épices douces, vin doux
Semi-cooked foie gras, pear chutney, mild spices, sweet wine

Filet de Saint Pierre rôti, émulsion de champagne, tombée de poireaux au beurre noisette
Roasted John Dory fillet, champagne emulsion, leeks sautéed in brown butter

PLAT

Suprême de chapon sauce aux morilles, purée de carottes et oignons perlés, épinards sautés
Capon supreme with morel sauce, mashed carrot and pearl onions, sautéed spinach

FROMAGE

Fromage travaillé
Cheese

DESSERT

Bûche de crème légère au chocolat noir, mousse gianduja, biscuit cacao, éclats de noisette
Light dark chocolate cream log, gianduja mousse, cocoa biscuit, hazelnut slivers



MENU

du réveillon du jour de l'An

LES CÈDRES RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais - All our dishes are homemade with fresh products

MISE EN BOUCHE

Cappuccino de reblochon, croustillant pancetta
Cappuccino of Reblochon cheese, crispy pancetta

ENTRÉES

Carpaccio de poulpe, granité de citronnelle, crumble noisette, huile de yuzu
Octopus carpaccio, lemongrass granita, hazelnut crumble, yuzu oil

Filet de bar rôti, beurre blanc, polenta crémeuse, légumes d'hiver
Roasted sea bass fillet, beurre blanc sauce, creamy polenta, winter vegetables

PLAT

Magret de canard laqué au miel et gingembre, purée de topinambour
Honey and ginger glazed duck breast, mashed Jerusalem artichoke

FROMAGE

Fromage travaillé
Cheese

DESSERT

Poire pochée au Génépi, sablé groseille, crème légère à la vanille
Poached pear with Génépi liqueur, redcurrant shortbread, light vanilla cream

