



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Petit Déjeuner de 7:00 à 10:30

Petit -Déjeuner Château	18 €
Café, thé ou chocolat	
Viennoiseries, pain grillé, madeleines Maison	
Beurre, confitures maison, miel bio du Morvan	
<hr/>	
Petit -Déjeuner Continental	26 €
Café, thé ou chocolat	
Viennoiseries, pain grillé, madeleine	
Beurre, confitures maison, miel bio du Morvan	
Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé	
Panacotta au coulis de fruits	
Œuf à la coque	
<hr/>	
Petit -Déjeuner Fermier	32 €
Café, thé ou chocolat	
Assiette de charcuteries de Pays	
Assiette de fromages de Bourgogne	
Assiette de fruits	
Omelette, toast grillé et petite garniture	
Jus d'orange ou de pamplemousse pressé	
Pain grillé, beurre, confitures maison, miel bio du Morvan	
Yaourt bio ou fromage blanc bio	
<hr/>	
Petit -Déjeuner Détox	28 €
Thé détox « Eau d'agrumes » ou « Secret de Philomène » <i>(Hibiscus, pommes, écorces d'oranges, écorces de citrons / Thé vert Yunnan, Maté vert, Rooibos d'Afrique du sud)</i>	
Jus de fruits Patrick Font	
Omelette blanche aux herbes	
Fruits pochés au thé et épices	
Fromage blanc	
Pain grillé sans gluten	
<hr/>	
Petit -Déjeuner Enfant	14 €



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Petit Déjeuner à la carte

LES BOISSONS CHAUDES

Café, thé mariage, infusion, chocolat, expresso	7 €
Cappuccino	9 €

LES PRODUITS LAITIERS

Yaourt fermier « La Pierre qui vire » Bio	5 €
Fromage blanc fermier Bio	6 €
Assiette de fromages affinés (4 pièces)	12 €
Assiette de fromages affinés de Bourgogne	12 €

LES FRUITS

Demi-pamplemousse	5 €
Assiette de fruits	10 €
Fruits pochés au thé et épices	11 €
Assortiment de fruits rouges du potager (en saison)	14 €

LES JUS FRUITS

Jus d'orange pressé	6 €
Jus de pamplemousse pressé	6 €
Jus de fruits extra Patrick Font	8 €

LES CEREALES

Corn Flakes	8 €
Muesli Bio	8 €
Porridge bio	12 €

LA PATISSERIE

Madeleine à l'orange maison	5 €
Mini cake maison	9 €
Crêpes au sucre, à la confiture ou au chocolat	9 €
Pain perdu	12 €

LES VIENNOISERIES & PAINS

Pain tradition Française (la paniette)	8 €
Croissant au beurre, Pain au chocolat, Pain aux raisins (la pièce)	2 €

LA CHARCUTERIE

Assiette de jambon blanc	11 €
Assiette de jambon de Pays	14 €
Terrine du jour	20 €
Assiette de Charcuteries	24 €



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Petit Déjeuner à la carte

LES PRODUITS BIO

Muesli	8 €
Porridge	12 €
Yaourt fermier	5 €
Fromage blanc fermier	6 €

LES GLUTEN FREE

Pain blanc (la paniette)	4 €
Pain complet (la paniette)	4 €
Muesli	8 €
Pain perdu	12 €

LES VEGETARIENS

Assiette de légumes du moment	8 €
Champignons et tomates grillés	8 €
Œufs selon votre choix accompagné de légumes	12 €

LES PRODUITS REGIONAUX

Yaourt fermier « La Pierre qui vire » Bio	5 €
Assiette de jambon sec du Morvan	14 €
Assiette de fromage de Bourgogne	12 €

LES ŒUFS & PREPARATIONS

Œuf à la coque - 1p	5 €
Œufs au plat nature - 2p	10 €
Œufs au plat garnis - <i>tomates, jambon, champignons</i> - 2p	13 €
Œufs pochés nature -2p	10 €
Œufs pochés garnis - <i>tomates, jambon, champignons</i> - 2p	14 €
Omelette nature - 2p	10 €
Omelette ou œufs brouillés garnis - <i>2 garnitures</i>	14 €
Omelette ou œufs brouillés garnis - <i>3 ou 4 garnitures</i>	16 €
Œufs brouillés au saumon	20 €

LES SPECIALITES

Saumon à la Scandinave	20 €
Œufs Brouillés à la truffe noire	32 €



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Breakfast « A la Carte »

HOT BEVERAGES

Coffee, "Mariage" tea, herb tea or chocolate	7 €
Cappuccino	9 €

DAIRY

Organic farm yoghurt	5 €
Organic fresh cottage cheese	6 €
Choice of different kind of French cheeses - 4p	12 €
Choice of Burgundy of French cheeses	12 €

FRUITS

Half grapefruit	5 €
Fruit platter	10 €
Poached fruits with tea & spices	11 €
Fresh red fruits from our vegetable garden (on season)	14 €

FRUITS JUICE

Fresh orange juice	6 €
Fresh grapefruit Juice	6 €
Juice from Patrick Font	8 €

CEREALS

Corn Flakes	8 €
Muesli bio	8 €
Porridge bio	12 €

PASTRY

Homemade orange madeleine	5 €
Pancake & sugar, jam, chocolate sauce	9 €
French Toast	12 €

BREAD – DANISH PASTRY

Tradition French bread (basket)	8 €
Croissant, Pain au chocolat, Pain aux raisins (1p)	2 €

CHARCUTERIE

Cooked ham	11 €
Smoked ham	16 €
"Pâté" of the day	20 €
Assortment of French "Charcuteries"	24 €



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Breakfast from 7:00 to 10:30am

CHÂTEAU BREAKFAST

18 €

Coffee, Tea or Chocolate
Bread, madeleine, pastry
Homemade jam, organic honey from Morvan & butter

CONTINENTAL BREAKFAST

26 €

Coffee, Tea or Chocolate
Bread, "madeleine", pastry
Homemade jam, organic honey from Morvan & butter
Freshly squeezed orange or grapefruit juice
Panacotta with fruits coulis
Boiled egg

BREAKFAST FROM THE FARM

32 €

Coffee, Tea or Chocolate
Choice of Paté, ham & salami
Choice of cheeses from Burgundy
Fruits platter
Omelette garnished, grilled toast
Grilled bread, homemade jam, organic honey from Morvan & butter
Organic yoghurt or organic fresh cottage cheese
Freshly squeezes orange or grapefruit juice

DETOX BREAKFAST

Coffee or tea
Detox fruit juice
White omelette with herbs
Poached fruits with tea & spices
Fresh Cottage cheese
Gluten free grilled bread

CHILDREN BREAKFAST

14 €



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Breakfast « A la Carte »

ORGANIC

Muesli	8 €
Porridge	12 €
Organic farm yoghurt	5 €
Organic fresh cottage cheese	6 €

GLUTEN FREE

White bread (basket)	4 €
Wheat bread (basket)	4 €
Muesli	8 €
French toast	12 €

VEGETARIAN

Seasonal vegetables platter	8 €
Grilled mushrooms & tomatoes	8 €
Eggs accompanied with vegetables	12 €

LOCAL PRODUCT

Organic farm yoghurt	5 €
Morvan ham	14 €
Choice of different kind of French cheeses - 4p	12 €
Choice of different Burgundy cheeses	12 €

EGGS

Boiled Egg -1p	5 €
Fried eggs plain -2p	10 €
Fried eggs garnished -2p <i>tomato, ham, mushrooms</i>	13 €
Poached eggs plain -2p	10 €
Poached eggs garnished -2p, <i>tomatoes, ham, mushrooms</i>	14 €
Omelette plain -2p	10 €
Omelette or scrambled eggs garnished -2 <i>garnish</i>	14 €
Omelette or scrambled eggs garnished - 3 or 4 <i>garnish</i>	16 €
Scrambled eggs with salmon	20 €

SPECIALITY

Scandinavian Salmon	20 €
Scramble eggs with black truffles	32 €