



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Gourmand 89 € *: Poulpe, petits pois, truite ou pigeon, pré-dessert, dessert

Menu du Roy 109 € ** : Menu complet sauf caviar

Le Grand Festin 139 € *** : Menu complet.

Assiette de fromages affinés + 17 €

Les 3 amusettes

*

Poulpe et tomates « Green zébra »

Mariné à l'huile de curry,
déclinaison de tomates, pickles d'oignons rouges et eau de tomate.

*

Petits pois et maquereaux

A la crème de menthe-estragon et citron vert,
maquereau saumuré puis fumé au foin.

*

Asperges blanches et caviar Français d'Aquitaine *

Cuites à la vapeur d'huile de noisettes,
Consommé de langoustines en fine gelée, caviar Français d'Aquitaine.

*

Truite bio de Crisenon et aubergines naines

Marinée aux agrumes et cuite à l'unilatéral,
aubergines confites, beurre au curcuma.

*

Pigeon de Bresse et carottes nouvelles bio

Rôti aux épices, carottes crues et cuites,
purée relevée à la moutarde et miel de nos ruches, sauce Salmis.

*

Pré dessert

*

Le dessert de Karina

A la Carte :

Entrée 34 €, Entrée Caviar 59 €, Plat 49 €, Dessert 19 €

**Supplément de 39 € pour le caviar en cas de remplacement d'une entrée ou d'un plat sur le menu*



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Gourmand 89 € *: Octopus, garden peas, trout or pigeon, pré-dessert, dessert

Menu du Roy 109 € ** : Full menu except caviar

Le Grand Festin 139 € *** : Full menu

French Cheeses + 17 €

Sélection of 3 appetizers

*

Octopus and tomatoes « Green Zébra »

Marinated with curry oil,
tomatoes in différent textures enhanced with pickles red onions, tomato water

*

Garden peas and mackerel

Mint and tarragon cream refresh with lime,
mackerel in brine then smoked with dry herbs

*

White asparagus and french Aquitaine caviar *

Steamed with hazelnut oil,
Dublin bay prawns consommé and Aquitaine caviar

*

Bio trout from Crisenon and baby eggplant

Cooked on its skin with citrus,
pickles baby eggplants with plum, fenugreek and coriander seeds, tumeric butter sauce

*

Pigeon from Bresse and bio baby carrot

Roasted breast with spices, savouring raw and cooked baby carrot,
home-made honey and mustard purée, salmis sauce

*

Pré dessert

*

Karina's Delight

A la Carte :

Starter 34 €, Starter Caviar 59 €, Main course 49€, Dessert 19 €

** Supplement of 39 € for caviar in case of replacing a starter or a main course on the menu*



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Déjeuner des saveurs 59 €

Valable du lundi au vendredi pour le déjeuner hors jours fériés

Assiette de fromages affinés + 17 €

Nos Maîtres d'hôtel sont à votre disposition pour la sélection de votre repas
en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Amuse-bouche

*

Poulpe et tomates « Green zébra »

Mariné à l'huile de curry, déclinaison de tomates,
pickles d'oignons rouges et eau de tomate.

Ou

Petits pois et maquereaux

A la crème de menthe-estragon et citron vert,
maquereau saumuré puis fumé au foin.

*

Truite bio de Crisenon et aubergines naines

Marinée aux agrumes et cuite à l'unilatéral,
aubergines confites, beurre au curcuma.

Ou

Pigeon de Bresse et carottes nouvelles bio

Rôti aux épices, carottes crues et cuites,
purée relevée à la moutarde et miel de nos ruches, sauce Salmis.

*

Le dessert de Karina



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Déjeuner des saveurs 59 €

Available on week days for lunch excluding public holidays

French Cheeses + 17 €

We are at your disposal for the selection of your menu in case of restriction of food or allergy.

Amuse-bouche

*

Octopus and tomatoes « Green Zébra »

Marinated with curry oil,
tomatoes in different textures enhanced with pickles red onions, tomato water

Or

Garden peas and mackerel

Mint and tarragon cream refresh with lime,
mackerel in brine then smoked with dry herbs

*

Bio trout from Crisenon and baby eggplant

Cooked on its skin with citrus, pickles baby eggplants with plum,
fenugreek and coriander seeds, tumeric butter sauce

Or

Pigeon from Bresse and bio baby carrot

Roasted breast with spices, savouring raw and cooked baby carrot,
home-made honey and mustard purée, salmis sauce

*

Karina's Delight



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DES ENFANTS

Tous les plats sont préparés maison
32 €

Entrée :

Ravioles de courgettes maison,
sauce tomate

Ou

Tempura de gambas,
sauce cocktail

Plat :

Filet de poisson frais

Ou

Filet de bœuf Charolais

Garniture au choix :
pâtes, purée ou légumes

Dessert :

Plaisirs d'enfants :
Rondes de desserts

CHILDREN MENU

Homemade
32 €

Starter:

*Home-made zucchini raviolis,
tomato sauce*

Or

*King prawns tempura,
cocktail sauce*

Main Course:

Fresh fish filet

Or

Charolais beef fillet

Garnished of your choice:
pasta, mashed potato or vegetables

Dessert:

Assortment of delicious desserts
Kid's favourite