



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Déjeuner des saveurs 59 €

Valable du lundi au vendredi pour le déjeuner hors jours fériés

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

Amuse-bouche

*

Terrine de volaille de Bresse

En gelée, foie gras et lamelles de fenouil à l'huile de noisettes.

Ou

Brochet

En deux façon, coulis de poivrons rouges légèrement fumé, gel de pickles d'oignons, feuille d'huitre.

*

Maigre de ligne

Cuit sur peau, étuvée de chou chinois à l'ail et soja, capuccino de pois cassés à l'oursin.

Ou

Cochon de la ferme de Clavisy

Filet et poitrine confits 24h aux 5 épices, gâteau de polenta au gingembre confit.*

Le dessert de Karina

*

Le dessert de Karina

Assiette de fromages affinés + 17 €



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Déjeuner des saveurs 59 €

Available on week days for lunch excluding public holidays

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

Amuse-bouche

*

Terrine of farm hen

Foie gras, thin slices of fennel with hazelnuts oil.

Or

Pike

In two ways, lightly smoked red pepper coulis,
pickles onions, oyster leave.

*

Line-fishing meagre

Cooked on its skin,
garlic-soy steamed chinese cabbage,
sea urchin and split peas cappuccino.

Or

Free range pig from Clavisy

Pan seared fillet and 5 spices flavored porc belly cooked 24h,
soft polenta cake with pickles ginger.

*

Karina's Delight

French Cheeses + 17 €



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Gourmand 89 € *: Terrine de volaille, brochet, maigre ou cochon, 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

*

Entrées

Terrine de volaille de Bresse

En gelée, foie gras et lamelles de fenouil à l'huile de noisettes.

*

Brochet

En deux façon, coulis de poivrons rouges légèrement fumé,
gel de pickles d'oignons, feuille d'huitre.

.

*

Tourteau et caviar Français d'Aquitaine *

Nage glacée, purée de chou-fleur au curry,
crème aux piments d'Espelette.

*

Plats

Maigre de ligne

Cuit sur peau, étuvée de chou chinois à l'ail et soja,
capuccino de pois cassés à l'oursin.

*

Cochon de la ferme de Clavisy

Filet et poitrine confits 24h aux 5 épices,
gâteau de polenta au gingembre confit.

*

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 € *: Terrine of farm hen, pike, meagre or pig, pre dessert, dessert

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

Le Grand Festin 139 € *** : Full menu

French Cheeses + 17 €

Sélection of 3 appetizers

*

Starters

Terrine of farm hen

Foie gras, thin slices of fennel with hazelnuts oil.

*

Pike

In two ways, lightly smoked red pepper coulis,
pickled onions, oyster leaf.

*

Crab and french Aquitaine caviar *

French Aquitaine caviar and chill crab in an aromatic broth,
curry flavored cauliflower purée and espelette pepper cream.

*

Main Courses

Line-fishing meagre

Cooked on its skin,
garlic-soy steamed chinese cabbage,
sea urchin and split peas cappuccino.

*

Free range pig from Clavisy

Pan seared fillet and 5 spices flavored porc belly cooked 24h,
soft polenta cake with pickles ginger.

*

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



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*