



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Gourmand 89 € : Betterave, st Jacques, lieu jaune ou pigeonneau, pré dessert, dessert

Menu du Roy 109 € : Menu complet sauf caviar

Grand Festin 139 € : Menu complet

Assiette de fromages affinés + 17 €

Les 3 amusettes

*

Entrées

Betterave & champignons Portobello d'Adeline

Crème de kalamansi, duxelle parfumée à l'estragon

*

Noix de coquilles St Jacques de plongée

Beurre de cacao,

potimaron de notre potager au lait de coco et épices

*

Araignée de mer et caviar Français d'Aquitaine *

En gelée,

caviar Français d'Aquitaine et kombu à l'huile de ciboulette

*

Plats

Lieu jaune de ligne en Ikejimé

Cuit sur peau, épinards et cressons de pleine terre,
vinaigrette d'oursins

*

Pigeonneau de Bresse rôti

Purée de carottes à la moutarde de pain d'épices de Dijon,
sauce Salmis

*

Pré dessert

*

Le dessert de Karina

A la Carte : Entrées 34 €, entrée caviar 59 €, plats 49 €, dessert 19 €

* Supplément de 39 € pour le caviar en remplacement de l'entrée ou du plat