



# 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 Ikejime**

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*