



# CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

## HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



### Menu Chasse – 129 €

---



#### Les 3 Amusettes

\*

#### Entrées

##### **Sanglier**

En terrine au foie gras et Cognac,  
compote pomme-poire au gingembre  
ou

##### **Gibier à plume**

Pâté en croute aux trompettes de la mort  
\*

#### Plats

##### **Lièvre à la royale « Antonin Carême » \***

A la truffe fraîche de Bourgogne  
Ou

##### **Grouse d'Ecosse**

Flambée au whisky,  
foie gras et chou vert, purée de céleris rave  
Ou

##### **Faisan**

Poché à la crème de violets,  
cuisse confite au lard, pommes de terre fondantes  
\*

##### **Fromages affinés de la maison Soufflard**

\*

##### **Le dessert de Karina**

---

A la Carte : Entrées 34 €, plats 65 €, fromages 17 €, dessert 19 €



# 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



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



## Déjeuner des saveurs 59 €

Valable du lundi au vendredi pour le déjeuner hors jours fériés

---

**Amuse-bouche**

\*

**Betterave & champignons Portobello d'Adeline**

Crème de kalamansi,  
duxelle parfumée à l'estragon

Ou

**Noix de coquilles St Jacques de plongée**

Beurre de cacao,  
potimaron de notre potager au lait de coco et épices

\*

**Lieu jaune de ligne en Ikejime**

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

Ou

**Pigeonneau de Bresse rôti**

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

\*

**Le dessert de Karina**

---

Assiette de fromages affinés + 17 €



# CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

## HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



### GAME MENU— 129 €

---



#### Selection of 3 appetizers

\*

#### Starters

##### Wild boar and duck foie gras

Terrine with Cognac,  
ginger flavored apple-pear compote  
Or

##### Feathered Game Pâté

In a pastry crust with wild craterellus mushroom

\*

#### Main Courses

##### « Antonin Carême » Style à la Royale Hare

With fresh Burgundy truffles  
Or

##### Scottish Grouse

Flamed with whisky,  
green cabbage and duck foie gras, served with celeriac purée  
Or

##### Pheasant

Poached in violet shell cream,  
thigh simmered and preserved in lard, soft garden baby potatoes

\*

##### French Cheeses

\*

##### Karina's Delight

---

A la Carte : Starters 34 €, Main Courses 65 €, French Cheeses 17 €, Dessert 19 €



# CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

## HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**Menu Gourmand 89 € \***: Organic beetroot, scallops, pollack or squab, pre dessert, dessert

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

**Le Grand Festin 139 € \*\*\*** : Full menu

*French Cheeses* + 17 €

---

### *Selection of 3 appetizers*

\*

#### Starters

#### **Organic Beetroot and Portobello mushrooms from Adeline**

With kalamansi cream,  
tarragon flavored duxelle

\*

#### **Diving scallops**

With cocoa butter,  
coconut and spices garden pumpkin purée

\*

#### **French Aquitaine caviar and spider crab \***

Gelée with Aquitaine caviar,  
seaweed and chives oil

\*

#### Main Courses

#### **Line-fishing pollack**

Cooked on its skin,  
watercress and spinach purée,  
sea urchin dressing

\*

#### **Squab from Bresse**

Roasted with cloves,  
Dijon ginger bread mustard carrot purée, salmis sauce

\*

#### **Pré dessert**

\*

#### **Karina's Delight**

---

**A la Crate :** 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 €**

Available on week days for lunch excluding public holidays

---

Amuse-bouche

\*

**Organic Beetroot and Portobello mushrooms from Adeline**

With kalamansi cream,  
tarragon flavored duxelle

Or

**Diving scallops**

With cocoa butter,  
coconut and spices garden pumpkin purée

\*

**Line-fishing pollack**

Cooked on its skin,  
watercress and spinach purée,  
sea urchin dressing

Or

**Squab from Bresse**

Roasted with cloves,  
Dijon ginger bread mustard carrot purée,  
salmis sauce

\*

**Karina's Delight**

---

French Cheeses + 17 €



# 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*