



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Gourmand 89 €: Huitre ou champignons, foie gras, dos de cabillaud ou bœuf, pré dessert, dessert

Menu du Roy 109 € : Huitre ou champignons, foie gras, dos de cabillaud, bœuf, pré dessert, dessert

Grand Festin 139 €: Huitre ou champignons, foie gras, caviar, dos de cabillaud, bœuf, pré dessert, dessert

Assiette de fromages affinés + 17 €

Les 3 amusettes

*

Entrées

Huitre Spéciale Gillardeau No. 2

Gelée de kiwis, concombres et pommes Granny Smith

Ou

Champignons de saison

Cassolette de champignons,
œuf fermier poché, ventrèche de noir de Bigorre

*

Foie gras

Ravioles de foie gras aux 13 épices, compote ananas gingembre
beurre de homard à la cardamome, croustillant de gambas

*

Langoustines et caviar Français d'Aquitaine *

En carpaccio aux zestes de citron vert,
vinaigrette d'agrumes et caviar d'Aquitaine

*

Plats

Dos de cabillaud

Poché au jus de fenouil, salade croquante de légumes, jus de bouillabaisse

*

Bœuf Charolais de la ferme Pechery

Filet rôti aux herbes et poivre de Kerala,
céleris raves confits au jus de viande et Bourgogne d'Irancy

*

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



Menu Gourmand 89 € *: Oyster or mushrooms, foie gras, cod fillet or beef, pre dessert, dessert

Menu du Roy 109 € ** : Oyster or mushrooms, foie gras, cod fillet, beef, pre dessert, dessert

Le Grand Festin 139 € *** : Oyster or mushrooms, foie gras, caviar, cod fillet, beef, pre dessert, dessert

French Cheeses + 17 €

Selection of 3 appetizers

*

Starters

Special Gillardeau Oyster No. 2

In cucumber, granny smith apple and kiwi gelée

Or

Fresh seasonal Mushrooms

Chanterelles mushrooms pot with free-range poached egg,
Noir de Bigorre dry-cured

*

Duck foie gras

13 spices flavored raviolis, pineapple-ginger chutney,
crisp king prawn and cardamome lobster butter sauce

*

French Aquitaine Caviar and Dublin Bay prawn *

Lime flavored carpaccio, citrus dressing and Aquitaine Caviar

*

Main Courses

Cod Fillet

Poached in a fennel broth, crunchy vegetables salade, bouillabaise jus

*

Free-range A.O.P charolais beef

Herbs and pepper roasted fillet,
red wine and meat juice slow cooked celeriac

*

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

Amuse-bouche

*

Huitre Spéciale Gillardeau No. 2

Gelée de kiwis, concombres et pommes Granny Smith

Ou

Champignons de saison

Cassolette de champignons,
œuf fermier poché, ventrèche de noir de Bigorre

Ou

Foie gras

Ravioles de foie gras aux 13 épices, compote ananas gingembre
beurre de homard à la cardamome,
croustillant de gambas

*

Dos de cabillaud

Poché au jus de fenouil, salade croquante de légumes,
jus de bouillabaisse

Ou

Bœuf Charolais de la ferme Pechery

Filet rôti aux herbes et poivre de Kerala,
céleris raves confits au jus de viande et Bourgogne d'Irancy

*

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

Amuse-bouche

*

Special Gillaudeau Oyster No. 2

In cucumber, granny smith apple and kiwi gelée

Or

Fresh seasonal Mushrooms

Chanterelles mushrooms pot with free-range poached egg,
Noir de Bigorre dry-cured

Or

Duck foie gras

13 spices flavored raviolis, pineapple-ginger chutney,
crisp king prawn and cardamome lobster butter sauce

*

Cod Fillet

Poached in a fennel broth, crunchy vegetables salade,
Bouillabaise jus

Or

Free-range A.O.P charolais beef

Herbs and pepper roasted fillet,
red wine and meat juice slow cooked celeriac

*

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*