



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Gourmand 99 € : Champignons, asperge, truite ou veau, desserts.

Menu du Roy 119 € : Menu complet sauf caviar

Grand Festin 149 € : Menu complet

Assiette de fromages affinés + 19 €

Les 3 amusettes

*

Entrées :

Champignons & petits pois

Ravioles farcies de duxelles, émulsion de fanes de radis, crème et copeaux de champignons.

*

Asperge blanche de l'Yonne

Arlette croustillante à la noix, vinaigrette à l'orange, légère purée d'asperges.

*

Oursins Bretons et caviar d'Aquitaine *

Royale au Dashi, gelée et espuma d'algues kombu et feuilles de kaffir.

.

*

Plats

Truite Bio de Crisenon

Dos confit à l'huile d'olive, oseille et beurre au Champagne.

*

Ris de veau et mignon de veau

Doré au sautoir, morilles en fricassée et jus de veau légèrement infusé au café.

*

Les desserts de Karina

Toutes les viandes sont d'origine française.

Les légumes proviennent des potagers du Château et de chez Adeline de Vault de Lugny en bio .

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*

Le même menu doit être servi pour l'ensemble des convives.