



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Gourmand 99 € : Chair de tourteau, truite, maigre ou canette, desserts.

Menu du Roy 119 € : Menu complet sauf homard.

Grand Festin 149 € : Menu complet.

Assiette de fromages affinés + 19 €

Les 3 amusettes

*

Entrées :

Chair de tourteau

Nage glacée au yuzu, purée de chou-fleur aux pistils de safran, crème à la ciboulette.

*

Truite bio de Crisenon

Roulé d'herbes et agrumes, carpaccio et salade de courgettes basilic-coriandre, gel pomme-concombre.

*

Homard bleu *

« **Ma nouvelle interprétation du pressé de homard Michel Houellebecq** »
Pommes de terre nouvelles au nori, beurre à la cardamome et épinards.

*

Plats :

Maigre de ligne

Rôti sur ses écailles, cannelloni de chou vert farci aux épices satay, sauce légère aux fruits rouges et épices.

*

Canette des Dombes

Laquée à l'orange et curcuma, cuisse confite au pain d'épices, carottes en texture.

*

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 €, plat homard 59 €, plats 49 €, dessert 24 €

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

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



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Gourmand 99 € : crab meat, trout, fish or duck, desserts.

Menu du Roy 119 € : Full menu except lobster.

Grand Festin 149 € : Full menu.

French Cheeses + 19 €.

Selection of 3 appetizers

*

Starters

Crab meat

Served cold flavored with yuzu citrus,
saffron blossom cauliflowers puree, chives cream.

*

Organic trout from Crisenon

Rolled with herbs and citrus, coriander-basil flavored zucchini salad and carpaccio,
cucumber and granny smith.

*

Blue Lobster *

‘ My new version of our pressé de homard Michel Houellebecq ’

Garden potato with nori leaves, cardamom flavored lobster butter sauce, spinach.

*

Main Courses

Line fishing meagre,

Roasted on its skin, cannelloni of green cabbage with satay spices,
red berries flavored sauce.

*

Dombes duckling

Glazed with orange and turmeric, preserved duck with gingerbread,
carrots in different way.

*

Karina’s delights.

Meat : French origin.

A la Carte : Starter 34 €, Main course Lobster 59 €, Main course 49 €, Dessert 24 €

** Supplement of 39 € for lobster in case of replacing a starter or a main course on the menu*

Thank you for choosing same menu for all guests.