



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Gourmand 109 € : Betterave, maquereau, rouget ou poulet fermier, desserts.

Menu du Roy 129 € : Menu complet sauf homard.

Grand Festin 159 € : Menu complet.

Assiette de fromages affinés + 21 €

Les 3 amusettes

*

Entrées :

Betterave du potager à la crème de kalamansi,
pamplemousse en textures.

*

Filet de maquereau au carvi,
céleri, pomme, verveine.

*

Homard bleu rôti *

algues « Dulse » au beurre, céleri rave vanille
Caviar d'Aquitaine.

*

Plats :

Rouget Barbet

en filet à l'épice Créole, lentilles vertes bio de Vézelay,
Chorizo, coriandre.

*

Volaille fermière pattes noires de Bourgogne,

jus réduit aux feuilles de curry, salsifis.

*

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 39 €, plat homard 69 €, plats 49 €, dessert 27 €

** Supplément de 49 € pour le homard en remplacement de l'entrée ou du plat*

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