



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Déjeuner des saveurs 69 €

Valable vendredi pour le déjeuner hors jours fériés

Amuse-bouche

*

Betterave du potager

crème de kalamansi,
pamplemousse en textures.

ou

Cassolette de champignons bio d'Adeline,

Œuf de nos poules poché et ventrèche de noir de Bigorre.

*

Filet de Saint-Pierre,

aux zestes de citron vert et épices Satay,
étuvée de chou et shiitaké,
jus de bouillabaisse réduit.

ou

Filet mignon de veau rôti au thym,

Tapenade, anchois et raisin de Corinthe,
purée aux baies de genièvre fraîches, oignons et bière.
gâteau de polenta.

*

Le dessert de Karina

Assiette de fromages affinés + 21 €

*Viandes d'origine Française. Poissons et coquillages de pêche Française.
Légumes des potagers du Château
et de chez Adeline de Vault de Lugny en bio.*

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



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Déjeuner des saveurs 69 €

Available Friday for lunch excluding public holidays

Amuse-bouche

*

Garden beets

flavored with kalamansi cream,
grapefruit in different ways.

or

Adeline organic mushrooms pot,

poached farm egg with « Noir de Bigorre » belly.

*

John Dory filet,

Poached with lime zest and satay spices,
braised shiitake mushrooms and cabbage
reduced bouillabaisse juice.

or

Veal filet mignon,

Roasted with thyme, anchovy and dried currants tapenade,
Juniper berries flavored garden onion and beer purée,
cake of polenta.

*

Karina's delight

French cheeses + 21 €

Meat : French origin. Fish & shellfish of French origin
Vegetables from our vegetable garden & organic farm Adeline in Vault de Lugny.

Thank you for choosing same menu for all guests.