



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Risotto à la truffe blanche fraîche d'Alba 95 €

Menu Gourmand 109 € : Betterave, champignons, Saint pierre ou veau, desserts.

Menu du Roy 129 € : Betterave, champignons ou St jacques, Saint pierre et veau, desserts.

Grand Festin 159 € : Menu complet.

Assiette de fromages affinés + 21 €

Amuse-bouche

*

Entrées :

Betterave du potager

crème de kalamansi,
pamplemousse en textures.

*

Cassollette de champignons bio d'Adeline,

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

*

Noix de coquilles Saint-Jacques d'Erquy

Au beurre de cacao, sucrose du Berry au lait de coco,
et ses trois sauces.

*

Plats :

Filet de Saint-Pierre,

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

*

Filet mignon de veau rôti au thym,

Tapenade, anchois et raisin de Corinthe,
purée d'oignons à la bière, genièvre fraîche.
gâteau de polenta.

*

Les desserts de Karina

A la Carte : Entrées 39 €, plats 59 €, dessert 27 €, Risotto à la truffe blanche d'Alba 95 €

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

*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.*



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU CHASSE – 145 €



Amuse bouche

*

Entrées

Terrine de sanglier

chanterelles, compote pomme-poire au gingembre.

Ou

Pâté en croûte de gibiers à plumes au foie gras

Cognac et trompettes de la mort,
ananas -raisin aux baies fraîches de genévriers.

*

Plats

Lièvre à la Royale « Antonin Carême »

A la truffe fraîche de Bourgogne

Ou

Pithiviers de sanglier au chou vert et lard

sauce à la truffe fraîche de Bourgogne.

Ou

Suprême de faisan

farci aux châtaignes et portobello bio,
jus réduit aux violets

Ou

Grouse d'Ecosse

en suprême, rôtie au foie gras et enrobée de chou,
cuisse rôtie aux baies de Goji, sauce au whisky "Famous Grouse"

*

Fromages affinés

*

Le dessert de Karina

A la Carte : entrées 39 €, plats 69 €, fromages 21 €, dessert 27 €



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Fresh white Alba truffle's risotto 95 €

Menu Gourmand 109 € : Beets, mushrooms, fish or veal, desserts.

Menu du Roy 129 € : Beets, mushrooms or scallops, fish & veal, desserts.

Grand Festin 159 € : Full menu.

French cheeses + 21 €.

Amuse bouche

*

Starters

Garden beets

flavored with kalamansi cream,
grapefruit in different ways.

*

Adeline organic mushrooms pot,

poached farm egg with « Noir de Bigorre » belly.

*

Sea scallops from Erquy

in cocoa butter, butternut purée with coconut milk,
different sauces.

*

Main Courses

John Dory filet,

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

*

Veal filet mignon,

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

*

Karina's delights.

A la Carte : Starter 39 €, Main course 59 €, Dessert 27 €

Thank you for choosing same menu for all guests.

Meat : French origin. Fish & shellfish of French origin

Vegetables from our vegetable garden & organic farm Adeline in Vault de Lugny.



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



GAME MENU – 145 €



Appetizer

*

Starters

Wild boar Terrine

With chanterelle mushrooms,
Ginger flavored apple-pear compote.
Or

Feathered game pâté in pastry crust with duck foie gras

Wild craterellus mushrooms and Cognac,
Fresh juniper berries flavored pineapple-grape compote.

*

Main Courses

« Antonin Carême » Style à la Royale Hare

With fresh Burgundy truffles
Or

Wild boar pithiviers with green cabbage and baron,

Fresh burgundy truffle sauce.
Or

Pheasant breast

Stuffed with chestnut
And organic portobello mushroom,
violet shell reduction.
Or

Scottish grouse breast

Roasted with foie gras and rolled in cabbage,
goji berries flavored grilled legs of grouse,
whisky sauce.
*

French Cheeses

*

Karina's Delight

A la Carte : Starters 39 €, Main Courses 69 €, French Cheeses 21 €, Dessert 27 €



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.