



# CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

## HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**Menu Gourmand 109 €** : Champignons, escargots, cabillaud ou pigeon, desserts.

**Menu du Roy 129 €** : Menu complet sauf langoustine.

**Grand Festin 159 €** : Menu complet.

*Assiette de fromages affinés + 24 €*

---

### Trois amusettes

\*

#### Entrées

#### **Champignons bio d'Adeline**

Ortie-carvi, duxelles et carpaccio, tuile de pain et salade d'herbes.

\*

#### **Escargots gros gris de Bourgogne**

En fricassée, cheveux d'ange, ails des ours,  
persil et chips d'ail.

\*

#### **Langoustine Bretonne \***

Tortellini au vert d'oignon et shiitaké à l'encre de seiche,  
Caviar Français d'Aquitaine, beurre à la verveine.

\*

#### Plats

#### **Dos de cabillaud Skrei**

Vapeur de citron vert et épices satay, petit pois du jardin,  
asperges vertes et algues criste marine, beurre iodé.

\*

#### **Suprême de Pigeon de Poitou**

Rôti à l'huile de thym, cuisse confite au pain d'épices et baie de goji,  
Pomme mille-feuille, réduction de vin rouge, épices et anguille fumée.

\*

#### **Desserts de Karina**

---

Toutes les viandes sont d'origine française.

A la Carte : Entrées 39 €, entrée Langoustine Bretonne 59 €, plats 59 €, dessert 27 €

*\* Supplément de 39 € pour la langoustine 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 109 €** : Mushroom, snails, cod or pigeon, desserts.

**Menu du Roy 129 €** : Full menu except langoustine.

**Grand Festin 159 €** : Full menu.

*French Cheeses* + 24 €.

---

### *Selection of 3 appetizers*

\*

#### Starters

#### **Adeline organic mushrooms**

Stinging nettles puree with caraway seeds, mushroom duxelles and carpaccio, crispy bread tuile and herbs salad.

\*

#### **« Gros-Gris » Burgundy snail**

Sauteed with parsley, crispy kadaif, wild garlic puree and garlic chips.

\*

#### **Brittany Langoustine \***

Shitaké, green onion and squid ink tortellini, French Aquitaine caviar and verbena butter.

\*

#### Main course

#### **« Skrei » cod fillet**

Steamed with lime zest and satay spices, sauteed garden peas, green asparagus and seaweed « criste marine », sea urchin butter sauce.

\*

#### **Pigeon breast from Poitou**

Roasted in thyme oil, goji pepper and ginger bread preserved things, potato mille feuille, smoked eel and spices red wine reduction.

\*

#### **Karina's desserts**

---

### **Meat : French origin**

**A la Carte : Starter 39 €, Starter Brittany Langoustine 59 €, Main course 59 €, Dessert 27 €.**

*\* Supplement of 39 € for Brittany langoustine in case of replacing a starter or a main course on the menu.*

**Thank you for choosing same menu for all guests.**



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU VEGETARIEN 119 €

---

**Trois amusettes**

\*

**Champignons bio d'Adeline**

Ortie-carvi, duxelles et carpaccio,  
tuile de pain et salade d'herbes.

\*

**Asperge blanche de Fleury la vallée**

Tourte de céleri rave et butternut rôti à la cardamome,  
sauce à l'écorce d'oranges, 7 épices et lait de coco

\*

**Légumes printaniers et légumes oubliés**

En cocotte, morilles, ail et citron fermenté maison,  
sauce cressonnière

\*

**Desserts de Karina**

*Assiette de fromages affinés + 24 €*

---

A la Carte : Entrées 39 €, plats 59 €, dessert 27 €



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



VEGETARIAN MENU 119 €

---

**Our three appetizers**

\*

**Adeline organic mushrooms**

Stinging nettles puree with caraway seeds, mushroom duxelles and carpaccio,  
crispy bread tuile and herbs salad.

\*

**White asparagus from Fleury la vallée**

cardamom roasted celeriac and butternut tourte,  
orange flavored 7 spices and coconut milk sauce

\*

**Forgotten spring vegetables**

casserole with fresh morel, home-made fermented garlic and citrus,  
watercress sauce

\*

**Karina's desserts**

*French Cheeses + 24 €.*

---

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



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



DEJEUNER DES SAVEURS 69 €  
Valable le vendredi pour le déjeuner hors jours fériés

---

Amuse bouche

\*

Entrées

**Champignons bio d'Adeline**

Ortie-carvi, duxelles et carpaccio, tuile de pain et salade d'herbes.

\*

**Escargots gros gris de Bourgogne**

En fricassée, cheveux d'ange, ails des ours,  
persil et chips d'ail.

\*

Plats

**Dos de cabillaud Skrei**

Vapeur de citron vert et épices satay, petit pois du jardin,  
asperges vertes et algues criste marine, beurre iodé.

ou

**Suprême de Pigeon de Poitou**

Rôti à l'huile de thym, cuisse confite au pain d'épices et baie de goji,  
Pomme mille-feuille, réduction de vin rouge, épices et anguille fumée.

\*

**Desserts de Karina**

*Assiette de fromages affinés + 24 €*

---

Toutes les viandes sont d'origine française.

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



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



DEJEUNER DES SAVEURS 69 €  
Available on Friday for lunch excluding public holidays

---

Amuse bouche

\*

Starters

**Adeline organic mushrooms**

Stinging nettles puree with caraway seeds, mushroom duxelles and carpaccio, crispy bread tuile and herbs salad.

\*

**« Gros-Gris » Burgundy snail**

Sauteed with parsley, crispy kadaif, wild garlic puree and garlic chips.

\*

Main course

**« Skrei » cod fillet**

Steamed with lime zest and satay spices, sauteed garden peas, green asparagus and seaweed « criste marine », sea urchin butter sauce.

or

**Pigeon breast from Poitou**

Roasted in thyme oil, goji pepper and ginger bread preserved things, potato mille feuille, smoked eel and spices red wine reduction.

\*

**Karina's desserts**

*French Cheeses + 24 €.*

---

Meat : French origin .

Thank you for choosing same menu for all guests.