



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Gourmand 109 € : Petits pois, thon rouge, black bass ou bœuf, desserts.

Menu du Roy 129 € : Menu complet sauf caviar.

Grand Festin 159 € : Menu complet.

Assiette de fromages affinés + 24 €

Trois amusettes

*

Entrées

Petits pois et girolles

A la française, crumble de pomme de terre au lard,
sorbet au fromage blanc et menthe.

*

Thon rouge de Méditerranée en duo

Mi-cuit au charbon végétal, tartare au gingembre et soja,
navet daïkon du jardin.

*

Caviar Oscietre, émotion d'eau douce*

*

Plats

Filet de black bass

Cuit sur peau, purée de fenouil et coriandre.

*

Bœuf charolais de la ferme Pechery

Comme un pot-au-feu...

truffe d'été

*

Desserts de Karina

Toutes les viandes sont d'origine française.

A la Carte : entrées 39 €, plat caviar 69 €, plats 59 €, dessert 27 €

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

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

Prix nets

Pour se faire plaisir : Caviar Français Ociètre signature en pot de 30 grs 98 €
Avec vodka Française Neuvik 5cl (+16 €)



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Gourmand 109 € : Garden peas, blue fine tuna, black bass or beef, desserts.

Menu du Roy 129 € : Full menu except caviar.

Grand Festin 159 € : Full menu.

French Cheeses + 24 €.

Selection of 3 appetizers

*

Starters

Garden peas and chanterelle mushroom

French style with bacon flavored potato crumble,
fresh cream cheese sorbet with mint

*

Blue fine tuna from Méditerranée in two ways

Half-cooked with charcoal, tuna tartar with ginger and soy sauce
garden daikon radish.

*

Caviar Osciète, freshwater fish emotion*

*

Main course

Black bass fillet

Cooked on its skin, Fennel coriander puree.

*

« Pechery » free-range charolais beef

Like a « pot-au-feu » with fresh summer truffle.

*

Karina's desserts

Meat : French origin

A la Carte : starter 39 €, caviar 69 €, main course 59 €, dessert 27 €.

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

Thank you for choosing same menu for all guests.

Net prices

For amateur :
French caviar Osciète signature 30 grs **98 €**
French vodka Neuvik 5cl **(+16 €)**



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



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

Amuse bouche

*

Entrées

Petits pois et girolles

À la française, crumble de pomme de terre au lard,
sorbet au fromage blanc et menthe.

ou

Thon rouge de Méditerranée en duo

Mi-cuit au charbon végétal, tartare au gingembre et soja,
navet daïkon du jardin.

*

Plats

Filet de black bass

Cuit sur peau, purée de fenouil et coriandre.

ou

Bœuf charolais de la ferme Pechery

Comme un pot-au-feu...
truffe d'été

*

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

Appetizer

*

Starters

Garden peas et chanterelle mushroom

French style with bacon flavored potato crumble,
Fresh cream cheese sorbet with mint

or

Blue fine tuna from Méditerranée in two ways

Half-cooked with charcoal, tuna tartar with ginger and soy sauce,
garden daikon radish.

*

Main course

Black bass fillet

Cooked on it skin, Fennel coriander puree

or

Pechery free-range charolais beef

Like a « pot-au-feu »,
summer truffle

*

Karina's desserts

French Cheeses + 24 €.

Meat : French origin .

Thank you for choosing same menu for all guests.