



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Gourmand 109 € : Morille, maquereau, lieu noir ou agneau, desserts.

Menu du Roy 129 € : Menu complet sauf tourteau au caviar.

Grand Festin 159 € : Menu complet.

Assiette de fromages affinés + 24 €

Trois amusettes

*

Entrées

Morille et asperge verte

Purée de petit pois, épinards, ail des ours du Château.
Morille farcie de duxelle. Duo de crèmes : asperges, champignons.

*

Maquereau du Grau-du-Roi et radis du jardin

Laqué sur arête au tamarin, son filet à la Scandinave aux algues kombu,
émulsion de fanes.

*

Chair de tourteau et caviar Français d'Aquitaine *

Chartreuse aux zestes de yuzu,
crème à l'estragon tranchée à l'huile de ciboulette.

*

Plats

Dos de lieu noir

Cuit sur peau, chou braisé au bouillon,
mayonnaise sésame-prune, sauce légèrement fumée.

*

Agneau de Vault-de-Lugny

Côtelettes rôties au thym, pommes de terre et lentilles corail panées à l'anglaise.
Sauce aux herbes fraîches.

*

Desserts de Karina

Toutes les viandes sont d'origine française.

A la Carte : Entrées 39 €, plat tourteau et caviar 69 €, plats 59 €, dessert 27 €

** Supplément de 39 € pour le tourteau 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 € : Morel mushroom, mackerel, coalfish or lamb, desserts.

Menu du Roy 129 € : Full menu except crab meat and caviar.

Grand Festin 159 € : Full menu.

French Cheeses + 24 €.

Selection of 3 appetizers

*

Starters

Morel mushroom and green asparagus

Stuffed with mushrooms duxelles, wild garlic, spinach and garden peas purée, cream of green asparagus and mushrooms.

*

Mackerel from « Grau du Roi » with garden radish

Glazed to the bone with tamarind, scandinavian style fillet with seaweed, radish tops jus.

*

Crab meat and French Aquitaine caviar *

Chartreuse with yuzu lime, tarragon cream in dill oil.

*

Main course

Back of coalfish

Cooked on its skin, braised green cabbage in an aromatic broth, plum sesame mayonnaise served with a lightly smoked sauce.

*

Farm-raised Vault de Lugny lamb

Thyme roasted lamb chops with curry flavored mashed potato, lentils with fresh tumeric and herbs sauce.

*

Karina's desserts

Meat : French origin

A la Carte : Starter 39 €, main course crab meat and caviar 69 €, main course 59 €, dessert 27 €.

** Supplement of 39 € for crab meat 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

*

Morille et asperge verte

Farcie de duxelles, purée de petit pois, épinards et ail des ours,
crème d'asperges vertes et champignons.

*

Asperge blanche de Fleury la vallée

Sauce à l'écorce d'oranges

*

Légumes printaniers et légumes oubliés

En cocotte, 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

*

Morel mushroom and green asparagus

Stuffed with mushrooms duxelles, wild garlic, spinach and garden peas purée, cream of green asparagus and mushrooms *

White asparagus from Fleury la vallée

orange flavored sauce

*

Forgotten spring vegetables

casserol, 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

*

Morille et asperge verte

Purée de petit pois, épinards, ail des ours du Château.
Morille farcie de duxelle. Duo de crèmes : asperges, champignons.

ou

Maquereau du Grau du Roi et radis du jardin

Laqué sur arête au tamarin, son filet à la Scandinave aux algues kombu,
émulsion de fanes.

*

Plats

Dos de lieu noir

Cuit sur peau, chou braisé au bouillon,
Mayonnaise sésame-prune, sauce légèrement fumée.

ou

Agneau de Vault de Lugny

Côtelettes rôties au thym, pommes de terre et lentilles corail panées à l'anglaise.
Sauce aux herbes fraîches.

*

Le dessert 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

Morel mushroom and green asparagus

Stuffed with mushrooms duxelles, wild garlic, spinach and garden peas purée, cream of green asparagus and mushrooms

or

Mackerel from « Grau du Roi » with garden radish

Glazed to the bone with tamarind,
scandinavian style fillet with seaweed, radish tops jus.

Main Courses

*

Back of coalfish

Cooked on its skin, braised green cabbage in an aromatic broth,
plum sesame mayonnaise served with a lightly smoked sauce

or

Farm-raised Vault de Lugny lamb

Thyme roasted lamb chops with curry flavored mashed potato,
lentils with fresh tumeric and herbs sauce.

*

Karina's delight

French Cheeses + 24 €.

Meat : French origin .

Thank you for choosing same menu for all guests.