



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Gourmand 109 € : Rose, écrevisse, sandre ou veau, desserts.

Menu du Roy 129 € : Menu complet sauf caviar.

Grand Festin 159 € : Menu complet.

Assiette de fromages affinés + 24 €

Trois amusettes

*

Entrées

Rose de Berne

En triptyque, amarante soufflée,
sorbet à l'huile d'olive

*

Ecrevisses du Morvan

Court-bouillonnées,
sabayon au vénérable tilleul du Château

*

Homard bleu et caviar Oscièrre

Jeu de chou-fleur, beurre à la verveine. *

*

Plats

Dos de sandre

En écailles soufflées, aubergine sous la cendre,
pomme charlotte légèrement iodées.

*

Duo de veau

Filet et poitrine croustillante, jus simple,
comme un cèpe laqué et céleri-curry.

*

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.

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

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Gourmand 109 € : Rose, signal crayfish, pike perch or veal, desserts.

Menu du Roy 129 € : Full menu except caviar.

Grand Festin 159 € : Full menu.

French Cheeses + 24 €.

Selection of 3 appetizers

*

Starters

Tomato « rose de Berne »

In different ways, souffled amarante seeds,
olive oil sherbet

*

American crayfish

Poached in an aromatic broth,
Château lime tree sabayon.

*

Blue lobster and Oscière caviar

Cauliflower purée and verbena butter sauce.*

*

Main course

Back of pike-perch

Souffled skale, eggplant cooked in hot embers,
Charlotte potatoes and poutargue.

*

Veal duo

Fillet and crispy belly, glazed panicaut mushroom,
Celeriac and curry purée, veal jus.

*

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.

For amateur :

French caviar Ocière signature 30 grs	98 €
French vodka Neuvik 5cl (+16 €)	

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



DEJEUNER DES SAVEURS 69 €

Valable du Lundi au Vendredi pour le déjeuner hors jours fériés

Amuse bouche

*

Entrées

Rose de Berne

En triptyque, amarante soufflée,
sorbet à l'huile d'olive

ou

Ecrevisses du Morvan

Court-bouillonnées,
sabayon au vénérable tilleul du Château

*

Plats

Dos de sandre

En écailles soufflées, aubergine sous la cendre,
pomme charlotte légèrement iodées.

ou

Duo de veau

Filet et poitrine croustillante, jus simple,
comme un cèpe laqué et cèleri-curry.

*

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.

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



DEJEUNER DES SAVEURS 69 €

Available on Monday to Friday for lunch excluding public holidays

Appetizer

*

Starters

Tomato « rose de Berne »

In different ways, soufleeed amarante seeds,
olive oil sherbet

or

American crayfish

Poached in an aromatic broth,
Château lime tree sabayon.

*

Main course

Back of pike-perch

Soufleeed skale, eggplant cooked in hot embers,
Charlotte potatoes and poutargue.

or

Veal duo

Fillet and crispy belly, glazed panicaut mushroom,
Celeriac and curry purée, veal jus.

*

Karina's desserts

French Cheeses + 24 €.

Meat : French origin .

Thank you for choosing same menu for all guests.

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



DEJEUNER PLAISIR 99 €

Valable tous les midis hors samedi, dimanche et jours fériés

Apéritif Bourguignon

1 verre de vin 15cl.

Eau et café ou thé

Amuse bouche

*

Entrées

Rose de Berne

En triptyque, amarante soufflée,
sorbet à l'huile d'olive

ou

Ecrevisses du Morvan

Court-bouillonnées,
sabayon au vénérable tilleul du Château

*

Plats

Dos de sandre

En écailles soufflées, aubergine sous la cendre,
pomme charlotte légèrement iodées.

ou

Duo de veau

Filet et poitrine croustillante, jus simple,
comme un cèpe laqué et céleri-curry.

*

Desserts de Karina

Assiette de fromages affinés + 24 €

Toutes les viandes sont d'origine Française et Etats Unis.

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

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



HAPPY LUNCH 99 €

Available on Monday to Friday for lunch excluding public holidays

Burgundy Apéritif
1 glass of wine 15cl.
Water, coffee or tea

Appetizer

*

Starters

Tomato « rose de Berne »
In different ways, soufleed amarante seeds,
olive oil sherbet

or

American crayfish
Poached in an aromatic broth,
Château lime tree sabayon.

*

Main course

Back of pike-perch
Soufleed skale, eggplant cooked in hot embers,
Charlotte potatoes and poutargue.

or

Veal duo
Fillet and crispy belly, glazed panicaut mushroom,
Celeriac and curry purée, veal jus.

*

Karina's desserts

French Cheeses + 24 €.

Meat : French origin

Thank you for choosing same menu for all guests.

Prix nets