



# CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

## HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**MENU GOURMAND 125 €** : Betterave, Œuf en meurette, truite ou pigeon, desserts.

**MENU DU ROY 145 €** : Menu complet sauf st Jacques - caviar.

**GRAND FESTIN 175 €** : Menu complet.

*Assiette de fromages affinés + 24 €*

---

### Trois amusettes

\*

#### Entrées

#### **Trio de betteraves d'ici et d'ailleurs**

Quelques saveurs iodées,

\*

#### **L'œuf en Meurette tout simplement**

Champion du monde 2020 prix de la créativité.

\*

#### **Noix de St-Jacques de plongée et caviar Oscière d'Aquitaine**

En deux préparations (cuit et carpaccio)

\*

#### Plats

#### **Truite bio de Crisenon aux amandes fraîches**

Fleur de courgette farcie, petites girolles

\*

#### **Suprême de Pigeonneau de Pornic**

Sauce vin rouge délicatement épicée, petits légumes du matin

\*

### Desserts de Karina

---

Toutes les viandes sont d'origine Française.

**A la Carte :** entrées 39 €, plat St-Jacques et caviar 69 €, plats 59 €, dessert 27 €

*\* Supplément de 39 € pour le plat St-Jacques et 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 Ocière 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 125 €** : Beetroot, egg, trout or pigeon, desserts.

**MENU DU ROY 145 €** : Full menu except sea scallops - caviar.

**GRAND FESTIN 175 €** : Full menu.

*French Cheeses* + 24 €.

---

### *Selection of 3 appetizers*

\*

#### Starters

#### **Beetroot trilogy**

Crab meat and oyster leaves.

\*

#### **L'œuf en Meurette**

Winner of creativity on the worldwide  
Œuf en meurette championship 2020.

\*

#### **Dive sea scallops and Osciètre caviar**

In two ways (raw and cooked)

\*

#### Main course

#### **Organic trout from Crisenon with fresh almonds**

Stuffed zucchini flower, chanterelle mushrooms.

\*

#### **Pornic farm's raised pigeon**

Red wine and spices sauce, our garden's young vegetables

\*

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

---

#### **Meat : French origin**

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

*\* Supplement of 39 € for Sea scallops and 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 Ociètre signature 30 grs 98 €**

**French vodka Neuvik 5cl (+16 €)**

**Prix nets**



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



DEJEUNER DES SAVEURS 69 €

Valable le Vendredi hors jours fériés

---

Amuse bouche

\*

Entrées

**Trio de betteraves d'ici et d'ailleurs**  
Quelques saveurs iodées.

ou

**L'œuf en Meurette tout simplement**  
Champion du monde 2020 prix de la créativité.

\*

Plats

**Truite bio de Crisenon aux amandes fraîches**  
Fleur de courgette farcie, petites girolles

ou

**Suprême de Pigeonneau de Pornic**  
Sauce vin rouge délicatement épicée, petits légumes du matin

\*

**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 Friday for lunch excluding public holidays

---

**Appetizer**

\*

**Starters**

**Beetroot trilogy**

Crab meat and oyster leaves.

Or

**L'œuf en Meurette**

Winner of creativity on the worldwide  
Œuf en meurette championship 2020.

\*

**Main course**

**Organic trout from Crisenon with fresh almonds**

Stuffed zucchini flower, chanterelle mushrooms.

Or

**Pornic farm's raised pigeon**

Red wine and spices sauce, our garden's young vegetables

\*

**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 le Vendredi hors jours fériés

---

**Apéritif Bourguignon**

1 verre de vin 15cl.

Eau et café ou thé

**Amuse bouche**

\*

**Entrées**

**Trio de betteraves d'ici et d'ailleurs**

Quelques saveurs iodées,

ou

**L'œuf en Meurette tout simplement**

Champion du monde 2020 prix de la créativité.

\*

**Plats**

**Truite bio de Crisenon aux amandes fraîches**

Fleur de courgette farcie, petites girolles

ou

**Suprême de Pigeonneau de Pornic**

Sauce vin rouge délicatement épicée, petits légumes du matin

\*

**Desserts de Karina**

*Assiette de fromages affinés + 24 €*

---

Toutes les viandes sont d'origine Française.

**Prix nets**



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



HAPPY LUNCH 99 €

Available on Friday for lunch excluding public holidays

---

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

**Appetizer**

\*

**Starters**

**Beetroot trilogy**  
Crab meat and oyster leaves.

Or

**L'œuf en Meurette**  
Winner of creativity on the worldwide  
Œuf en meurette championship 2020.

\*

**Main course**

**Organic trout from Crisenon with fresh almonds**  
Stuffed zucchini flower, chanterelle mushrooms.

Or

**Pornic farm's raised pigeon**  
Red wine and spices sauce, our garden's young vegetables

\*

**Karina's desserts**

*French Cheeses + 24 €.*

---

**Meat : French origin**

**Prix nets**