



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

*

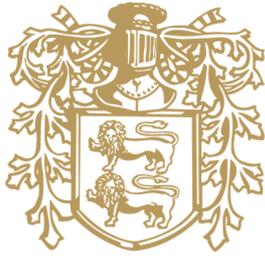
Desserts de Karina

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

*

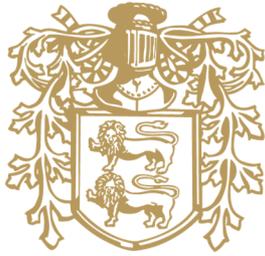
Karina's desserts

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