



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU GOURMAND 125 € : Butternut, œuf en meurette, lieu jaune ou ris de veau, desserts.

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

GRAND FESTIN 175 € : Menu complet.

Assiette de fromages affinés + 24 €

Trois amusettes

*

Entrées

Butternut et champignons bio d'Adeline

Coques à la nage, parmesan et épinards.

*

L'œuf en Meurette tout simplement

Champion du monde 2020 prix de la créativité.

*

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

En deux préparations.

*

Plats

Dos de lieu jaune et choux vert bio

Une touche Mauricienne.

*

Ris de veau et panais

Doré au sautoir, jus corsé à l'arabica.

*

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.

Truffes blanches d'Alba

En risotto crémeux : 149 €

Ou

Œufs brouillés de nos poules : 149 €

Supplément de 90 € en remplacement d'une entrée ou d'un plat

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU GOURMAND 125 € : Butternut, egg, back of pollack fish or veal sweetbreads, desserts.

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

GRAND FESTIN 175 € : Full menu.

French Cheeses + 24 €.

Selection of 3 appetizers

*

Starters

Butternut and Adeline Organic mushrooms

Broth of cockles, spinach and parmesan.

*

L'œuf en Meurette

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

*

Dive sea scallops and Osciètre caviar

In you ways.

*

Main course

Back of pollack fish and organic cabbage

With a mauritian touche.

*

Veal sweetbreads and garden parsnip

Pan-seared with coffee flavored juice.

*

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.

Fresh white truffes from d'Alba

En risotto crémeux : 149 €

or

Œufs brouillés de nos poules : 149 €

Supplément de 90 € en remplacement d'une entrée ou d'un plat

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



DEJEUNER DES SAVEURS 69 €

Valable le Vendredi hors jours fériés

Amuse bouche

*

Entrées

Butternut et champignons bio d'Adeline

Coques à la nage, parmesan et épinards.

Ou

L'œuf en Meurette tout simplement

Champion du monde 2020 prix de la créativité.

*

Plats

Dos de lieu jaune et choux vert bio

Une touche Mauricienne.

Ou

Ris de veau et panais

Doré au sautoir, jus corsé à l'arabica.

*

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.

Truffes blanches d'Alba

En risotto crémeux : 149 €

ou

Œufs brouillés de nos poules : 149 €

Supplément de 90 € en remplacement d'une entrée ou d'un plat

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



DEJEUNER DES SAVEURS 69 €

Available on Friday for lunch excluding public holidays

Appetizer

*

Starters

Butternut and Adeline Organic mushrooms

Broth of cockles, spinach and parmesan.

Or

L'œuf en Meurette

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

*

Main course

Back of pollack fish and organic cabbage

With a mauritian touche.

Or

Veal sweetbreads and garden parsnip

Pan-seared with coffee flavored juice.

*

Karina's desserts

French Cheeses + 24 €.

Meat : French origin .

Thank you for choosing same menu for all guests.

Fresh white truffles from d'Alba

En risotto crémeux : 149 €

ou

Œufs brouillés de nos poules : 149 €

Supplément de 90 € en remplacement d'une entrée ou d'un plat

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

Butternut et champignons bio d'Adeline

Coques à la nage, parmesan et épinards.

Ou

L'œuf en Meurette tout simplement

Champion du monde 2020 prix de la créativité.

*

Plats

Dos de lieu jaune et choux vert bio

Une touche Mauricienne.

Ou

Ris de veau et panais

Doré au sautoir, jus corsé à l'arabica.

*

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.

Truffes blanches d'Alba

En risotto crémeux : 149 €

ou

Œufs brouillés de nos poules : 149 €

Supplément de 90 € en remplacement d'une entrée ou d'un plat

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

Butternut and Adeline Organic mushrooms
Broth of cockles, spinach and parmesan.

Or

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

*

Main course

Back of pollack fish and organic cabbage
With a mauritian touche.

Or

Veal sweetbreads and garden parsnip
Pan-seared with coffee flavored juice.

*

Karina's desserts

French Cheeses + 24 €.

Meat : French origin

Thank you for choosing same menu for all guests.

Fresh white truffes from d'Alba

En risotto crémeux : 149 €

ou

Œufs brouillés de nos poules : 149 €

Supplément de 90 € en remplacement d'une entrée ou d'un plat

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU CHASSE 175 € / 210 € 2 Entrées

Amuse-bouche du chasseur

*

L' Œuf en meurette

« Champion du monde de la créativité 2020 »

Ou

Gibiers à plumes et à poils

En feuilleté maison, trompettes de la mort.

*

Lièvre à la Royale façon« Antonin Carême »

A la truffe fraîche de Bourgogne

Ou

Suprême de faisan

Figue de mer,
jeu de textures autour du céleri rave

*

Fromages affinés

*

Le dessert de Karina

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



GAME MENU 175 € / 210 € 2 Starters

Amuse-bouche du chasseur

*

L'œuf en meurette

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

Or

Game in home made puff pastry crush
With wild cratellerus mushroom

*

Royal style hare « Antonin Carême »

Fresh burgundy truffle

Or

Filleted breast of pheasant

Violet shell, celeriac cooked in different ways

*

French cheese

*

Le dessert de Karina

Prix nets