



# CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



## CARTE DU CHEVALIER

Menu réservé aux résidents de l'hôtel  
Mercredi soir et jeudi soir hors jours fériés  
19 h 00 - 20 h 30

---

### Gougères de Karina

#### Entrées au choix

Soupe gourmande de Franco	19 €
Escargots gros gris de Bourgogne au beurre d'ail (6 pièces)	19 €
Terrine de foie gras à la feuille de nori	25 €

#### Plats au choix

Bœuf Bourguignon « Charolais- Maison Pechery »	31 €
Truite de Crisenon Bio	31 €
Risotto crémeux végétarien	31 €
Assiette gourmande de la Maison Petrossian <i>Tarama, œufs de truites, poutargue, saumon à la Scandinave</i>	51 €
Pot de caviar Beari d'Aquitaine 30 Grs de la Maison Petrossian	91 €
<b>Assiette de fromages affinés</b>	<b>24 €</b>

#### Desserts au choix

La tarte de Karina	19 €
Fruits frais	14 €

---

Les viandes et poissons sont d'origine Française.



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



CARTE DU CHEVALIER

For hotel's guests on Wednesday & Thursday evening  
from 7pm to 8h30pm except holidays

---

Gougères de Karina

**Starters**

Vegetable soup from Franco	19 €
Burgundy snails with garlic butter (6 pièces)	19 €
Homemade duck foie gras with nori leaves	25 €

**Main Course**

Charolais beff stwe from pechery farm	31 €
Organic trout from Crisenon	31 €
Creamy vegetarian risotto	31 €
Petrossian platter	51 €
<i>Tarama, trout eggs, mullet roe, Scandinavian style salmon</i>	
French Aquitaine caviar 30 Grs from Petrossian	91 €

**French cheeses** 24 €

**Karina desserts**

Karina dessert	19 €
Fresh fruits	14 €

---

Meat and fish : French origin.