CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE
★★★★★

MINI BAR

Eau Vault de Lugny	offert - *complimentary*
Perrier	5 €
Orangina	5 €
Coca cola	5 €
Bières	7 €
½ Chardonnay 1er Cru	35 €
Snacks	4 €

Tous les soirs, avec le service de chambre,
nous mettons à disposition des glaçons
N'hésitez pas à appeler la réception au 10 si vous en souhaitez davantage.

Every evening, we put some ice in your ice's bucket,
do not hesitate to call 10 to get more.

PETIT-DEJEUNER GOURMAND AU BUFFET 36 €
de 7:30 à 10:00 Dans la salle de petit-déjeuner ou en terrasse
From 7:30 a.m. to 10 a.m. in the breakfast room or on the terrace

PETIT-DEJEUNER ROOM SERVICE – A la carte
de 8:00 à 10:30
Merci de commander la veille.
From 8 a.m. to 10:30 a.m.
Please order the day before.

PETIT-DEJEUNER A EMPORTER – A la carte
Merci de commander la veille.
Please order the day before.

CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE
★★★★★

ROOM SERVICE de 8:00 à 19:00 et de 22:00 à minuit
From 8 a.m. to 7 p.m. and 10 p.m. to midnight

Soupe de légumes **19 €**
Vegetable soup

Terrine maison **20 €**
Homemade terrine

Saumon à la Scandinave maison **20 €**
Homemade Scandinavian Salmon

Assiette de fromages **24 €**
Choice of French cheeses

Compote de fruits frais **10 €**
Homemade fruits compote

ROOM SERVICE de minuit à 8:00
From midnight to 8 am

Yaourt **5 €**
Yogurt
Cake maison **9 €**
Homemade cake
Fruits frais **10 €**
Fresh fruits

CARTE DU CHEVALIER

Diner réservé aux résidents de l'hôtel
Mercredi soir et jeudi soir hors jours fériés
19 h 00 - 20 h 30
For hotel's guests on Wednesday & Thursday evening
from 7pm to 8h30pm except holidays

Entrées - *First course*

Soupe gourmande de Franco - *Vegetable soup*	**19 €**
Escargots gros gris de Bourgogne – *Snails with garlic butter*	**19 €**
Terrine de foie gras, feuille de nori – *Duck foie gras with nori*	**25 €**

Plats - *Main course*

Bœuf Bourguignon « charolais » de la maison Pechery *Charolais Beef stew from Pechery farm*	**31 €**
Truite Bio de Crisenon – *Organic trout from Crisenon*	**31 €**
Risotto crémeux végétarien – *Creamy vegetarian risotto*	**31 €**
Assiette de la Maison Petrossian – *Petrossian platter* Tarama, œufs de truites, poutargue, saumon à la Scandinave *Tarama, trout eggs, mullet roe, Scandinavian style salmon*	**51 €**
Caviar Beari d'Aquitaine 30 Grs de la Maison Petrossian *Aquitaine caviar from Petrossian*	**91 €**
Assiette de fromages affinés – 5p.- *Choice of cheeses*	**24 €**

Desserts

La tarte de Karina – *Karina dessert*	**19 €**
Fruits frais – *Fresh fruits*	**14 €**

CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE
★★★★★

RESTAURANT GASTRONOMIQUE : LE VALUCIEN

Restaurant étoilé MICHELIN 2024
Meilleure pâtissière 2024
Bourgogne Franche Comté Gault et Millau

Le restaurant gastronomique est ouvert pour le déjeuner du samedi au mardi de 12h00 à 13h00 ainsi que les jours fériés.

Pour le dîner, ouverture du vendredi au mardi de 19h à 21h.

Le mardi et mercredi, un menu plus simple vous est proposé « le Menu du Chevalier » de 19h à 20h30.

Les menus se déclinent de la façon suivante :
Menu des Saveurs en 3 services à 69 € le midi sauf dimanche 79 € le soir sauf samedi. Non valable les jours fériés.
Menu Gourmand en 5 services à 125 €.
Menu du Roy en 6 services à 145 €.
Le Grand Festin en 7 services à 175 €.

CARTE

CARTE VINS

CARTE BAR

RESTAURANT GASTRONOMIQUE : LE VALUCIEN

Michelin star restaurant 2024
Karina Laval best pastry Chef Gault et Millau
Bourgogne Franche Comté 2024

The gastronomic restaurant is open for lunch from Saturday to Tuesday from noon to 1 p.m.and every lunch on public holidays.

For dinner, from Friday to Tuesday from 7 p.m. to 9 p.m.

On Wednesday & Thursday fro dinner, we propose a simple menu « Menu du Chevalier » from 7pm to 8 :30 pm.

We have 4 different type of menus :
***Menu des Saveurs** 3 courses at 69 € for lunch except on Saturday & 79 € for dinner except on Sunday. Not available on holidays.*
***Menu Gourmand** 5 courses at 125 €.*
***Menu du Roy** 6 courses at 145 €.*
***Le Grand Festin** 7 courses at 175 €.*