

# CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

## HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**MENU GOURMAND 125 €** : Asperge, morille, cabillaud ou agneau, desserts.

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

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

*Assiette de fromages affinés + 24 €*

---

### Trois amusettes

\*

#### Entrées

**Asperge blanche de Fleury La Vallée**  
Champignons bio d'Adeline en consommé.

\*

**Morille Française et crêtes de coq rôties**  
Emulsion de petits pois.

\*

**Noix de St-Jacques de plongée et caviar français d'Aquitaine**  
Pressée d'endives orange-cardamome.

\*

#### Plats

**Cabillaud skrei**  
Epinards du matin, feuilles de combavas.

\*

**Agneau de lait de Vault de Lugny**  
En deux préparations, feuille à feuille de chou.

\*

### Desserts de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

---

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.**

**Adeline** : Les jardins bio de Vault de Lugny

« La cour Noblot à Vault de Lugny » Agneau bio

**Prix nets**



# CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

## HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**MENU GOURMAND 125 €** : Asparagus, french morel, cod or lamb, desserts.

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

**GRAND FESTIN 175 €** : Full menu.

*French Cheeses* + 24 €.

---

### *Selection of 3 appetizers*

\*

#### Starters

**White asparagus from Fleury La Vallée**

Adeline organic mushroom consommé.

\*

**French morel with roasted cockscomb**

Garden peas emulsion.

\*

**Dive sea scallops with Aquitaine caviar**

Cardamom and orange flavored chicory.

\*

#### Main course

**Cod with fresh garden spinach**

Keffir lime leaves.

\*

**Vault de lugny milk-fed lamb\***

Cooked two ways, braised green cabbage.

\*

### **Karina's desserts**

**Best pastry chef 2024 from gault & Millau Bourgogne Franche-Comté**

---

### **Meat : French origin**

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

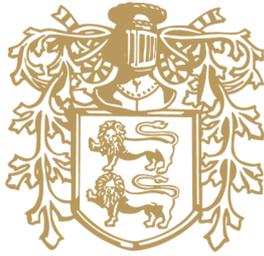
\* Supplement of 39 € for Sea scallops and caviar in case of replacing a starter or a main course on the menu.

**Thank you for choosing same menu for all guests.**

***Adeline*** : Local organic producer from les jardins de Vault de Lugny

***\*Local organic producer from la cour Noblot***

**Prix nets**



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DES SAVEURS 69 €

Lundi midi et Mardi midi

79 € au diner Lundi, Mardi, Vendredi, Dimanche et déjeuner Samedi midi

Menu non disponible le Samedi soir & le Dimanche midi

Ainsi que le 30, 31 Mars et le 1<sup>er</sup> Avril 2024.

---

Amuse-bouche

\*

Entrées

**Asperge blanche de Fleury La Vallée**  
Champignons bio d'Adeline en consommé.

Ou

**Morille Française et crêtes de coq rôties**  
Emulsion de petits pois.

\*

Plats

**Cabillaud skrei**

Epinards du matin, feuilles de combavas.

Ou

**Agneau de lait de Vault de Lugny**  
En deux préparations, feuille à feuille de choux.

\*

**Desserts de Karina**

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

*Assiette de fromages affinés + 24 €*

---

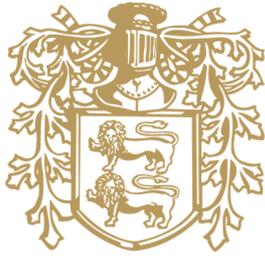
Toutes les viandes sont d'origine Française.

Le même menu doit être servi pour l'ensemble des convives.

*Adeline : Les jardins bio de Vault de Lugny*

*« La cour Noblot à Vault de Lugny » Agneau bio*

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DES SAVEURS 69 €

Available on Monday and Tuesday for lunch  
79 € for dinner on Monday, Tuesday, Friday, Sunday and for Lunch on Saturday  
Menu not available on Saturday for dinner & on Sunday for lunch  
As well as 30, 31 March and first April.

---

Appetizer

\*

Starters

**White asparagus from Fleury La Vallée**

Adeline organic mushroom consommé.

Or

**French morel with roasted cockscomb**

Garden peas emulsion.

\*

Main course

**Cod with fresh garden spinach**

Keffir lime leaves.

Or

**Vault de Lugny milk-fed lamb\***

Cooked two ways, braised green cabbage.

\*

**Karina dessert**

Best pastry chef 2024 from Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté

*French Cheeses + 24 €*

---

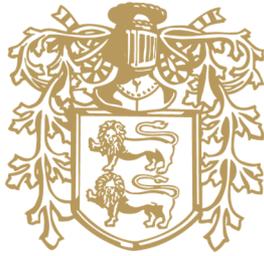
Meat : French origin

Thank you for choosing same menu for all guests.

*Adeline : Organic producer « Les jardins de Vault de Lugny »*

*\*Organic producer « La cour Noblot » in Vault de Lugny*

Prix nets



# CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

## HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



### MENU PLAISIR 99 €

Lundi midi et Mardi midi

119 € pour le diner Lundi, Mardi, Vendredi, Dimanche et déjeuner Samedi midi

Menu non disponible le Samedi soir & le Dimanche midi

Ainsi que le 30, 31 Mars et le 1<sup>er</sup> Avril.

#### Apéritif Bourguignon

1 verre de vin 15cl.

Eau et café ou thé

#### Amuse-bouche

\*

#### Entrées

**Asperge blanche de Fleury La Vallée**  
Champignons bio d'Adeline en consommé.

Ou

**Morille Française et crêtes de coq rôties**  
Emulsion de petits pois.

\*

#### Plats

#### **Cabillaud skrei**

Epinards du matin, feuilles de combavas.

Ou

**Agneau de lait de Vault de Lugny**  
En deux préparations, feuille à feuille de chou.

\*

#### **Desserts de Karina**

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

*Assiette de fromages affinés + 24 €*

Toutes les viandes sont d'origine Française.

Le même menu doit être servi pour l'ensemble des convives.

Adeline : Les jardins bio de Vault de Lugny

« La cour Noblot à Vault de Lugny » Agneau bio

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU PLAISIR 99 €

Available on Monday and Tuesday for lunch  
119 € for dinner on Monday, Tuesday, Friday, Sunday and for Lunch on Saturday  
Menu not available on Saturday for dinner & on Sunday for lunch  
As well as 30, 31 March and first April

---

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

Appetizer

\*

Starters

**White asparagus from Fleury La Vallée**  
Adeline organic mushroom consommé.

Or

**French morel with roasted cockscomb**  
Garden peas emulsion.

\*

Main course

**Cod with fresh garden spinach**  
Keffir lime leaves.

Or

**Vault de Lugny milk-fed lamb\***  
Cooked two ways, braised green cabbage.

\*

**Karina dessert**

Best pastry chef 2024 from gault & Millau Bourgogne Franche-Comté

*French Cheeses + 24 €.*

---

Meat : French origin.

Thank you for choosing same menu for all guests.

*Adeline : Local organic producer from les jardins de Vault de Lugny*

*\*Local organic producer from la cour Noblot*

Prix nets