



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 €

La mise en bouche

*

Entrées

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

*

Morille et crêtes de coq rôties
Emulsion de petits pois.

*

Noix de St-Jacques d'Erquy 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, morel, cod or lamb, desserts.

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

GRAND FESTIN 175 € : Full menu.

French Cheeses + 24 €.

Appetizer

*

Starters

White asparagus from Fleury La Vallée

Adeline organic mushroom consommé.

*

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

La mise en bouche

*

Entrées

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

Ou

Morille 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

Appetizer

*

Starters

White asparagus from Fleury La Vallée

Adeline organic mushroom consommé.

Or

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

Apéritif Bourguignon

1 verre de vin 15cl.

Eau et café ou thé

La mise en bouche

*

Entrées

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

Ou

Morille 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 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

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

Appetizer

*

Starters

White asparagus from Fleury La Vallée
Adeline organic mushroom consommé.

Or

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