



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

Mise en bouche

*

Entrées

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

Ou

Escargots « Gros Gris » de Bourgogne* en fricassée
Navet daikon du jardin, ail. des ours en espuma.

*

Plats

Viennoise de truite bio de Crisenon
Raviole du jardin, jus de pois cassés,
peau de truite en condiment au piment d'Espelette.

*

Suprême de pigeonneau de Pornic
Cuisse et aile en dim sum, premières carottes du jardin,
réduction au vieux Volnay et épices.

*

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