



# CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

## HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**MENU GOURMAND 125 €** : Asperge, escargots, truite ou pigeonneau, desserts.

**MENU DU ROY 145 €** : Menu complet sauf chair de tourteau - caviar.

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

*Assiette de fromages affinés + 24 €*

---

### Mise en bouche

\*

#### Entrées

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

\*

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

\*

**Chair de tourteau et caviar français d'Aquitaine**  
Consommé de queue de boeuf.

\*

#### 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

---

Toutes les viandes sont d'origine Française.

**A la Carte :** entrées 39 €, plat tourteau et caviar 69 €, plats 59 €, dessert 27 €

*\* Supplément de 39 € pour le plat tourteau 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

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**MENU GOURMAND 125 €** : Asparagus, snails, trout or pigeon, desserts.

**MENU DU ROY 145 €** : Full menu except crab meat - caviar.

**GRAND FESTIN 175 €** : Full menu.

*French Cheeses* + 24 €.

---

*Appetizer*

\*

Starters

**White asparagus from Fleury La Vallée**

Adeline organic mushroom consommé.

\*

**Burgundy « Gros Gris » snails**

Stewed with garden turnip and wild garlic foam.

\*

**Crab meat with Aquitaine caviar**

Oxtail consommé.

\*

Main course

**Organic trout from Crisenon**

Viennoise style, garden ravioli and split peas sauce,  
pickled skin with Espelette pepper.

\*

**Filleted breast of young pigeon from Pornic**

Thighs and wings dim sum, garden baby carrot,  
Old Volnay wine sauce with spices.

\*

**Karina's desserts**

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

---

**Meat : French origin**

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

*\* Supplement of 39 € for crab meat 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

**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, dimanche midi et jours fériés

---

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

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, Sunday for lunch & holidays

---

Appetizer

\*

Starters

**White asparagus from Fleury La Vallée**

Adeline organic mushroom consommé.

Or

**Burgundy « Gros Gris » snails**

Stewed with garden turnip and wild garlic foam.

\*

Main course

**Organic trout from Crisenon**

Viennoise style, garden ravioli and split peas sauce,  
pickled skin with Espelette pepper.

\*

**Filletted breast of young pigeon from Pornic**

Thighs and wings dim sum, garden baby carrot,  
Old Volnay wine sauce with spices.

\*

**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 »*

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU PLAISIR 99 €

Lundi midi et Mardi midi

119 € pour le dîner 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

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 daïkon 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

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

**Burgundy « Gros Gris » snails**

Stewed with garden turnip and wild garlic foam.

\*

**Main course**

**Organic trout from Crisenon**

Viennoise style, garden ravioli and split peas sauce,  
pickled skin with Espelette pepper.

\*

**Filleted breast of young pigeon from Pornic**

Thighs and wings dim sum, garden baby carrot,  
Old Volnay wine sauce with spices.

\*

**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 »*

**Prix nets**