



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



CARTE DU CHEVALIER

Menu réservé aux résidents de l'hôtel
Mercredi soir et jeudi soir hors jours fériés
19 h 00 - 20 h 30

Gougères de Karina

Entrées au choix

Soupe gourmande de Franco	25 €
Escargots gros gris de Bourgogne au beurre d'ail (6 pièces)	25 €
Terrine de foie gras à la feuille de nori	33 €

Plats au choix

Bœuf Bourguignon « Charolais- Maison Pechery »	41 €
Truite de Crisenon Bio	41 €
Risotto crémeux végétarien	41 €
Assiette gourmande de la Maison Petrossian <i>Tarama, œufs de truites, poutargue, saumon à la Scandinave</i>	68 €
Pot de caviar Beari d'Aquitaine 30 Grs de la Maison Petrossian	120 €
Assiette de fromages affinés	32 €

Desserts au choix

La tarte de Karina	25 €
Fruits frais	19 €

Les viandes et poissons sont d'origine Française.



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



CARTE DU CHEVALIER

For hotel's guests on Wednesday & Thursday evening
from 7pm to 8h30pm except holidays

Gougères de Karina

Starters

Vegetable soup from Franco	25 €
Burgundy snails with garlic butter (6 pièces)	25 €
Homemade duck foie gras with nori leaves	33 €

Main Course

Charolais beef stew from pechery farm	41 €
Organic trout from Crisenon	41 €
Creamy vegetarian risotto	41 €
Petrossian platter	68 €
<i>Tarama, trout eggs, mullet roe, Scandinavian style salmon</i>	
French Aquitaine caviar 30 Grs from Petrossian	120 €

French cheeses 32 €

Karina desserts

Karina dessert	25 €
Fresh fruits	19 €

Meat and fish : French origin.