



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU GOURMAND 165 € : Artichaut, escargots, amour blanc ou veau, desserts.

MENU DU ROY 192 € : Menu complet sauf crabe royal.

GRAND FESTIN 230 € : Menu complet.

Assiette de fromages affinés + 32 €

Mise en bouche

*

Entrées

Artichaut de Provence

A la barigoule puis farci,
Prince de Bretagne en fine tartelette au vinaigre de riz.

*

Escargots, Gros Gris de Bourgogne

Navet daïkon braisé aux cinq épices,
Oignon rose de Roscoff.

*

Merus de crabe royal

Grillé au feu de bois,
Consommé aux pistils de safran du Morvan.

*

Plats

L'Amour blanc du Morvan

Cuit sur sa peau et radis rose du jardin.

*

Longe de veau

Rôtie, jus parfumé à la livèche bio,
Hérison de pomme de terre et girolles.

*

Pré-Dessert de Karina

*

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Toutes les viandes sont d'origine Française.

A la Carte : entrées 52 €, crabe Royal 92 €, plats 78 €, dessert 36 €

** Supplément de 52 € pour le crabe royal 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 165 € : Artichoke, snails, Amour blanc or veal, desserts.

MENU DU ROY 192 € : Full menu except King crab.

GRAND FESTIN 230 € : Full menu.

French Cheeses + 32 €.

Appetizer

*

Starters

Artichoke from Provence

Barigoule style and stuffed britanny artichoke tartelette
With rice vinegar.

*

Burgundy « Gros Gris » snails

Daikon turnips braised with five spices,
Roscoff pink onion in different ways.

*

King crab « Le Merus »

Grilled on wood fire,
Safrom blossom from Morvan consommé.

*

Main course

Carp « Amour blanc » from Sincey-Les Rouvray

Cooked on its skin with garden radish.

*

Loin of veal

Oven roasted flavored with bio lovage, garden baby potatoes,
And chanterelles mushroom.

*

Karina pré-dessert

*

Karina dessert

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

Meat : French origin

A la Carte : starter 52 €, King crab 92 €, main course 78 €, dessert 36 €.

** Supplement of 52 € for King crab 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 92 €

Lundi midi et Mardi midi

105 € 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

Artichaut de Provence

À la barigoule puis farci,
Prince de Bretagne en fine tartelette au vinaigre de riz.

Ou

Escargots, Gros Gris de Bourgogne.

Navet daïkon braisé aux cinq épices,
Oignon rose de Roscoff.

*

Plats

L'Amour blanc du Morvan

Cuit sur sa peau et radis rose du jardin.

Ou

Longe de veau

Rôtie, jus parfumés à la livèche bio,
Hérisson de pomme de terre et girolles.

*

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Assiette de fromages affinés + 32 €

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 92 €

Available on Monday and Tuesday for lunch
105 € 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

Artichoke from Provence

Barigoule style and stuffed britanny artichoke tartelette
With rice vinegar.

Or

Burgundy « Gros Gris » snails

Daikon turnips braised with 5 spices,
Roscoff pink onion in different ways.

*

Main course

Carp « Amour blanc » from Sincey-Les Rouvray

Cooked on its skin with garden radish.

Or

Loin of veal

Oven roasted flavored with bio lovage garden baby potatoes,
And chanterelles mushroom.

*

Karina dessert

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

French Cheeses + 32 €

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 132 €

Lundi midi et Mardi midi

158 € pour le dîner Lundi, Mardi, Vendredi, Dimanche et déjeuner Samedi midi

Menu non disponible le Samedi soir & le Dimanche midi et jours fériés

Apéritif Bourguignon

1 verre de vin 15cl.

Eau et café ou thé

Mise en bouche

*

Entrées

Artichaut de Provence

A la barigoule puis farci,
Prince de Bretagne en fine tartelette au vinaigre de riz.

Ou

Escargots, Gros Gris de Bourgogne.

Navet daikon braisé aux cinq épices,
Oignon rose de Roscoff.

*

Plats

L'Amour blanc du Morvan

Cuit sur sa peau et radis rose du jardin.

Ou

Longe de veau

Rôtie, jus parfumés à la livèche bio,
Hérisson de pomme de terre et girolles.

*

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Assiette de fromages affinés + 32 €

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 132 €

Available on Monday and Tuesday for lunch
158 € for dinner on Monday, Tuesday, Friday, Sunday and for Lunch on Saturday
Menu not available on Saturday for dinner & on Sunday for lunch & holidays

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

Appetizer

*

Starters

Artichoke from Provence

Barigoule style and stuffed britanny artichoke tartelette
With rice vinegar.

Or

Burgundy « Gros Gris » snails

Daikon turnips braised with 5 spices,
Roscoff pink onion in different ways.

*

Main course

Carp « Amour blanc » from Sincey-Les Rouvray

Cooked on its skin with garden radish.

Or

Loin of veal

Oven roasted flavored with bio lovage garden baby potatoes,
And chanterelles mushroom.

*

Karina dessert

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

French Cheeses + 32 €

Meat : French origin

Thank you for choosing same menu for all guests.

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

Prix nets