



# CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

## HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**MENU GOURMAND 165 €** : Tomate, écrevisses, sandre ou pintade, desserts.

**MENU DU ROY 192 €** : Menu complet sauf homard bleu.

**GRAND FESTIN 230 €** : Menu complet.

*Assiette de fromages affinés + 32 €*

---

### Mise en bouche

\*

#### Entrées

#### **Tomate « Black Prince » bio**

Crème parfumée au basilic et poivrons,  
Amarantes soufflées et eau de tomates.

\*

#### **Ecrevisses du Morvan**

Tilleul et fèves du jardin,  
Sabayon à l'huile d'écrevisses.

\*

#### **Homard bleu et caviar Français**

Consommé glacé à l'anis étoilé.

\*

#### Plats

#### **Sandre de Sincey-Les-Rouvray**

Caponata d'aubergines à l'anchois,  
Courgettes et fleurs farcies.

\*

#### **Pintade fermière A.O.P**

Farcie puis roulée, champignons shitaké,  
Choux braisé, sauce aux cinq épices.

\*

### Pré-Dessert

et

### Dessert de Karina

---

*Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024*

---

**A la Carte :** entrées 52 €, homard bleu 92 €, plats 78 €, dessert 36 €

*\* Supplément de 52 € pour le homard bleu en remplacement de l'entrée ou du plat*

**Le même menu doit être servi pour l'ensemble des convives.**

**Toutes les viandes sont d'origine Française.**

**Prix nets**



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**MENU GOURMAND 165 €** : Tomato, crayfish, pike perch or guinea fowl, desserts.

**MENU DU ROY 192 €** : Full menu except blue lobster.

**GRAND FESTIN 230 €** : Full menu.

*French Cheeses* + 32 €.

---

**Appetizer**

\*

Starters

**Organic « Black Prince » tomato**

Basil and capsicum cream,  
Souffled amaranth with tomatoes water.

\*

**Crayfish from Morvan**

Garden broad beans and blossom lime,  
Flavored crayfish oil zabaglione.

\*

**Brittany lobster and French caviar**

Chilled consommé with star anise.

\*

Main course

**Pike perch from Sincey-Les Rouvray**

Eggplant caponata with anchovy,  
Zucchini and stuffed zucchini flower.

\*

**Farm raised A.O.P guinea fowl**

Stuffed and rolled, braised cabbage and shitaké mushroom,  
Five spices flavored sauce.

\*

**Pré-dessert**

and

**Karina's dessert**

---

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

---

**A la Carte :** starter 52 €, blue lobster 92 €, main course 78 €, dessert 36 €.

\* *Supplement of 52 € for blue lobster in case of replacing a starter or a main course on the menu.*

**Thank you for choosing same menu for all guests.**

**Meat : French origin**

**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

**Tomate « Black Prince » bio**

Crème parfumée au basilic et poivrons,  
Amarantes soufflées et eau de tomates.

ou

**Ecrevisses du Morvan**

Tilleul et fèves du jardin,  
Sabayon à l'huile d'écrevisses.

\*

Plats

**Sandre de Sincey-Les-Rouvray**

Caponata d'aubergines à l'anchois,  
Courgettes et fleurs farcies.

ou

**Pintade fermière A.O.P**

Farcie puis roulée, champignons shitaké,  
Choux braisé, sauce aux cinq épices.

\*

**Dessert de Karina**

*Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024*

---

*Assiette de fromages affinés + 32 €*

---

Le même menu doit être servi pour l'ensemble des convives.

Toutes les viandes sont d'origine Française.

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

**Organic « Black Prince » tomato**

Basil and capsicum cream,  
Souffled amaranth with tomatoes water.

Or

**Crayfish from Morvan**

Garden broad beans and blossom lime,  
Flavored crayfish oil zabaglione.

\*

Main course

**Pike perch from Sincey-Les Rouvray**

Eggplant caponata with anchovy,  
Zucchini and stuffed zucchini flower.

Or

**Farm raised A.O.P guinea fowl**

Stuffed and rolled, braised cabbage and shitaké mushroom,  
Five spices flavored sauce.

\*

**Karina dessert**

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

*French Cheeses + 32 €*

---

Thank you for choosing same menu for all guests.

Meat : French origin

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU PLAISIR 132 €

Lundi midi et Mardi midi

158 € pour le diner 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

**Tomate « Black Prince » bio**

Crème parfumée au basilic et poivrons,  
Amarantes soufflées et eau de tomates.

ou

**Ecrevisses du Morvan**

Tilleul et fèves du jardin,  
Sabayon à l'huile d'écrevisses.

\*

Plats

**Sandre de Sincey-Les-Rouvray**

Caponata d'aubergines à l'anchois,  
Courgettes et fleurs farcies.

ou

**Pintade fermière A.O.P**

Farcie puis roulée, champignons shité,   
Choux braisé, sauce aux cinq épices.

\*

**Dessert de Karina**

*Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024*

---

*Assiette de fromages affinés + 32 €*

Le même menu doit être servi pour l'ensemble des convives.

Toutes les viandes sont d'origine Française.

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

**Organic « Black Prince » tomato**  
Basil and capsicum cream,  
Souffléed amaranth with tomatoes water.

or

**Crayfish from Morvan**  
Garden broad beans and blossom lime,  
Flavored crayfish oil zabaglione.

\*

Main course

**Pike perch from Sincey-Les Rouvray**  
Eggplant caponata with anchovy,  
Zucchini and stuffed zucchini flower.

or

**Farm raised A.O.P guinea fowl**  
Stuffed and rolled, braised cabbage and shitaké mushroom,  
Five spices flavored sauce.

\*

**Karina dessert**

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

*French Cheeses + 32 €*

---

Thank you for choosing same menu for all guests.

Meat : French origin

Prix nets