



## CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



### MINI BAR

Eau Vault de Lugny	offert - complimentary
Perrier	5 €
Orangina	5 €
Coca cola	5 €
Bières	7 €
½ Chardonnay 1 <sup>er</sup> Cru	35 €
Snacks	4 €

Tous les soirs, avec le service de chambre,  
nous mettons à disposition des glaçons  
N'hésitez pas à appeler la réception au 10 si vous en souhaitez davantage.

*Every evening, we put some ice in your ice's bucket,  
do not hesitate to call 10 to get more.*

### PETIT-DEJEUNER GOURMAND AU BUFFET 38 €

de 7:30 à 10:00 Dans la salle de petit-déjeuner ou en terrasse  
*From 7:30 a.m. to 10 a.m. in the breakfast room or on the terrace*

### PETIT-DEJEUNER ROOM SERVICE – A la carte

de 8:00 à 10:30  
Merci de commander la veille.  
*From 8 a.m. to 10:30 a.m.  
Please order the day before.*

### PETIT-DEJEUNER A EMPORTER – A la carte

Merci de commander la veille.  
*Please order the day before.*





CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**ROOM SERVICE** de 8:00 à 19:00 et de 22:00 à minuit

*From 8 a.m. to 7 p.m. and 10 p.m. to midnight*

Soupe de légumes **25 €**

*Vegetable soup*

Terrine maison **27 €**

*Homemade terrine*

Saumon à la Scandinave maison **27 €**

*Homemade Scandinavian Salmon*

Assiette de fromages **32 €**

*Choice of French cheeses*

Compote de fruits frais **13 €**

*Homemade fruits compote*

**ROOM SERVICE** de minuit à 8:00

*From midnight to 8 am*

Yaourt **7 €**

*Yogurt*

Cake maison **12 €**

*Homemade cake*

Fruits frais **13 €**

*Fresh fruits*

**CARTE DU CHEVALIER**

Dîner réservé aux résidents de l'hôtel  
Mercredi soir et jeudi soir hors jours fériés

19 h 00 - 20 h 30

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

---

**Entrées - First course**

Soupe gourmande de Franco - *Vegetable soup* **25 €**

Escargots gros gris de Bourgogne – *Snails with garlic butter* **25 €**

Terrine de foie gras, feuille de nori – *Duck foie gras with nori* **33 €**

**Plats - Main course**

Bœuf Bourguignon « charolais » de la maison Pechery **41 €**  
*Charolais Beef stew from Pechery farm*

Truite Bio de Crisenon – *Organic trout from Crisenon* **41 €**

Risotto crémeux végétarien – *Creamy vegetarian risotto* **41 €**

Assiette de la Maison Petrossian – *Petrossian platter* **68 €**  
Tarama, œufs de truites, poutargue, saumon à la Scandinave  
*Tarama, trout eggs, mullet roe, Scandinavian style salmon*

Caviar Beari d'Aquitaine 30 Grs de la Maison Petrossian **120 €**  
*Aquitaine caviar from Petrossian*

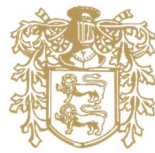
**Assiette de fromages affinés – 5p.- Choice of cheeses** **32 €**

**Desserts**

La tarte de Karina – *Karina dessert* **25 €**

Fruits frais – *Fresh fruits* **19€**

---



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



## RESTAURANT GASTRONOMIQUE : LE VALUCIEN

Restaurant étoilé MICHELIN 2024  
Meilleure pâtissière 2024  
Bourgogne Franche Comté Gault et Millau

Le restaurant gastronomique est ouvert pour le déjeuner du samedi au mardi de 12h00 à 13h00 ainsi que les jours fériés.

Pour le dîner, ouverture du vendredi au mardi de 19h à 21h.

Le mardi et mercredi, un menu plus simple vous est proposé  
« le Menu brasero » de 19h à 20h30.

Les menus se déclinent de la façon suivante :

**Menu des Saveurs** en 3 services à 92 € le midi sauf dimanche  
105 € le soir sauf samedi. Non valable les jours fériés.

**Menu Gourmand** en 5 services à 165 €.

**Menu du Roy** en 6 services à 192 €.

**Le Grand Festin** en 7 services à 230 €.

CARTE



CARTE VINS



CARTE BAR



## RESTAURANT GASTRONOMIQUE : LE VALUCIEN

Michelin star restaurant 2024  
Karina Laval best pastry Chef Gault et Millau  
Bourgogne Franche Comté 2024

*The gastronomic restaurant is open for lunch from Saturday to Tuesday  
from noon to 1 p.m. and every lunch on public holidays.*

*For dinner, from Friday to Tuesday from 7 p.m. to 9 p.m.*

*On Wednesday & Thursday for dinner, we propose a simple menu  
« Menu du Chevalier » from 7pm to 8 :30 pm.*

*We have 4 different type of menus :*

***Menu des Saveurs** 3 courses at 92 € for lunch except on Sunday & 105 €  
for dinner except on Saturday. Not available on holidays.*

***Menu Gourmand** 5 courses at 165 €.*

***Menu du Roy** 6 courses at 192 €.*

***Le Grand Festin** 7 courses at 230 €.*

