



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.

Pour ce menu, le passage à table au plus tard à 13h et 20h30.

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

Farcié 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.

For this menu, last order is 1p.m and 8:30 p.m.

French Cheeses + 32 €.

Appetizer

*

Starters

Organic « Black Prince » tomato

Basil and capsicum cream,
Souffléed 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