



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DES SAVEURS

Au déjeuner le lundi et le mardi hors jours fériés
92 € / 132 € avec un kir, un verre de vin de 15cl, eau et café.

Au dîner et au déjeuner le samedi, le dimanche et les jours fériés
105 € / 158 € avec un kir, un verre de vin de 15cl, eau et café.

Mise en bouche

Entrées

Tomate « Black Prince » bio

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

Ou

Supions du Grau du Roi « Plat Signature »

Crème de fenouil,
Haricots de coq en persillade.

Plats

Lieu jaune en peau croustillante

Palourdes de plongée aux agrumes,
Chou kale bio.

Ou

Cœur de ris de veau doré au sautoir

Suc d'arabica,
Pressé de pommes de terre et girolles.

*

Dessert

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Assiette de fromages affinés + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU GOURMAND

165 €

Mise en bouche

Entrées

Tomate « Black Prince » bio

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

&

Supions du Grau du Roi « Plat Signature »

Crème de fenouil,
Haricots de coq en persillade.

Plats

Lieu jaune en peau croustillante

Palourdes de plongée aux agrumes,
Chou kale bio.

Ou

Cœur de ris de veau doré au sautoir

Suc d'arabica,
Pressé de pommes de terre et girolles.

Desserts

Pré-dessert

&

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Assiette de fromages affinés + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DU ROY

192 €

Mise en bouche

Tomate « Black Prince » bio

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

Supions du Grau du Roi « Plat Signature »

Crème de fenouil,
Haricots de coq en persillade.

Lieu jaune en peau croustillante

Palourdes de plongée aux agrumes,
Chou kale bio.

Cœur de ris de veau doré au sautoir

Suc d'arabica,
Pressé de pommes de terre et girolles.

Pré-dessert

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Assiette de fromages affinés + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



GRAND FESTIN

230 €

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

Mise en bouche

Tomate « Black Prince » bio

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

Supions du Grau du Roi « Plat Signature »

Crème de fenouil,
Haricots de coq en persillade.

Queue de langoustine et caviar Petrossian

Pickles de radis noir en tartelette.

Lieu jaune en peau croustillante

Palourdes de plongée aux agrumes,
Chou kale bio.

Cœur de ris de veau doré au sautoir

Suc d'arabica,
Pressé de pommes de terre et girolles.

Pré-Dessert

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Assiette de fromages affinés + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



LA CARTE

Entrées

Tomate « Black Prince » bio	52 €
Crème parfumée au basilic et poivrons, Amarantes soufflées et eau de tomates.	
Supions du Grau du Roi « Plat Signature »	52 €
Crème de fenouil, Haricots de coq en persillade.	
Queue de langoustine et caviar Petrossian	92 €
Pickles de radis noir en tartelette.	

Plats

Lieu jaune en peau croustillante	78 €
Palourdes de plongée aux agrumes, Chou kale bio.	
Cœur de ris de veau doré au sautoir	78 €
Suc d'arabica, Pressé de pommes de terre et girolles.	
Pré-dessert de Karina	36 €
Dessert de Karina	36 €

Assiette de fromages affinés + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DES SAVEURS

For lunch on Monday & Tuesday except holidays
92 € / 132 € + 1 kir, 1 glass of wine 15cl, water & coffee.

For dinner & lunch on Saturday, Sunday & holidays
105 € / 158 € + 1 kir, 1 glass of wine 15cl, water & coffee.

Mise en bouche

Starters

Organic « Black Prince » tomato

Basil & capsicum cream,
Souffléed amaranth with tomatoes water.

Or

Baby squid from Grau du Roi « Chef speciality »

Cooked minute,
Cock kidney in parsley.

Main course

Pollack with its crispy skin

Dive carpet shel with citrus,
Organic curly kale.

Or

Pan seared crisp veal sweetbreads

Arabica jus with potato mille-feuille,
Fresh chanterelles mushrooms.

*

Dessert

Karina's dessert

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Assiette de fromages affinés + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU GOURMAND

165 €

Mise en bouche

Starters

Organic « Black Prince » tomato

Basil & capsicum cream,
Souffléed amaranth with tomatoes water.

Baby squid from Grau du Roi « Chef speciality »

Cooked minute,
Cock kidney in parsley.

Main course

Pollack with its crispy skin

Dive carpet shel with citrus,
Organic curly kale.

Or

Pan seared crisp veal sweetbreads

Arabica jus with potato mille-feuille,
Fresh chanterelles mushrooms.

*

Desserts

Karina's pre- dessert

Karina's dessert

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Assiette de fromages affinés + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DU ROY

192 €

Mise en bouche

Starters

Organic « Black Prince » tomato

Basil & capsicum cream,
Souffléed amaranth with tomatoes water.

Baby squid from Grau du Roi « Chef speciality »

Cooked minute,
Cock kidney in parsley.

Main course

Pollack with its crispy skin

Dive carpet shel with citrus,
Organic curly kale.

Pan seared crisp veal sweetbreads

Arabica jus with potato mille-feuille,
Fresh chanterelles mushrooms.

Desserts

Karina's pre- dessert

Karina's dessert

Meilleure pâtissière Gault & Millan Bourgogne Franche-Comté 2024

Assiette de fromages affinés + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



GRAND FESTIN

230 €

For this menu, it should start at 1pm and 8 :30pm at the latest.

Mise en bouche

Starters

Organic « Black Prince » tomato

Basil & capsicum cream,
Souffléed amaranth with tomatoes water.

Baby squid from Grau du Roi « Chef speciality »

Cooked minute,
Cock kidney in parsley.

Dublin bay prawn & Petrossian caviar

Pickles black radish tartelette.

Main course

Pollack with its crispy skin

Dive carpet shel with citrus,
Organic curly kale.

Or

Pan seared crisp veal sweetbreads

Arabica jus with potato mille-feuille,
Fresh chanterelles mushrooms.

*

Desserts

Karina's pre- dessert

Karina's dessert

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Assiette de fromages affinés + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



LA CARTE

Entrées

Organic « Black Prince » tomato	52 €
Basil & capsicum cream, Souffléed amaranth with tomatoes water.	
Baby squid from Grau du Roi « Chef speciality »	52 €
Cooked minute, Cock kidney in parsley.	
Dublin bay prawn & Petrossian caviar	92 €
Pickles black radish tartelette.	

Plats

Pollack with its crispy skin	78 €
Dive carpet shel with citrus, Organic curly kale.	
Pan seared crisp veal sweetbreads	78 €
Arabica jus with potato mille-feuille, Fresh chanterelles mushrooms.	

Desserts

Pré-dessert de Karina	36 €
Dessert de Karina	36 €

Assiette de fromages affinés + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU CHASSE à partir du 27 septembre
230 € - 295 € avec deux entrées au choix

Mise-en-bouche

*

Entrées

Le colvert

Consommé parfumé à la truffe

Où

Le sanglier

En feuilleté au foie gras et champignons de nos bois

Où

L'œuf en meurette

« Champion du monde de la créativité 2020 »

*

Plats

Le lièvre

A la Royale, tout simplement...

Où

La grouse d'Ecosse

Enrobée de chou, flambée au whisky Ecosais,
Panais de notre potage.

Où

Le daim

Côtelettes et noisettes au genièvre,
Sauce Grand Veneur.

*

Les fromages affinés

*

Le dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

A la Carte : Entrées 69 €, plats 120 €, dessert 36 €

Assiette de fromages affinés + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



GAME MENU available from September the 27th
230 € / 295 € with two starters to choose

Appetizer

*

Starters

The mallard duck

Truffle flavored consommé

Or

The wild boar

Vault de Lugny style thrush pie
with wild cratellerus mushroom and cognac

Or

The egg

Winner of creativity on the worldwide « œuf en meurette » championship 2020.

*

Main courses

The hare

The famous « a la Royale » recipe with foie gras and truffle.

Or

The Scottish grouse

In cabbage leaf flamed with Scottish whisky, garden parsnip.

Or

The venison

Cutted and medallion with juniper berries, « Grand Veneur » sauce.

*

French cheese

*

Le dessert de Karina

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

A la Carte : starters 69 €, plats 120 €, dessert 36 €

Assiette de fromages affinés + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets