



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DES SAVEURS

98 € / 145 € avec un kir, un verre de vin de 15cl, eau et café.

*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.

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*

---

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU GOURMAND

165 €

*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.

&

**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*

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DU ROY

192 €

*Assiette de fromages affinés + 32 €*

---

**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*

---

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.*

*Assiette de fromages affinés + 32 €*

---

**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*

---

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

**Prix nets**



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



LA CARTE

**Entrées**

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

**Plats**

<b>Lieu jaune en peau croustillante</b>	<b>78 €</b>
Palourdes de plongée aux agrumes, Chou kale bio.	
<b>Cœur de ris de veau doré au sautoir</b>	<b>78 €</b>
Suc d'arabica, Pressé de pommes de terre et girolles.	

**Fromages**

Assortiment de fromages affinés de France	<b>32 €</b>
---	-------------

**Desserts**

<b>Pré-dessert de Karina</b>	<b>36 €</b>
<b>Dessert de Karina</b>	<b>36 €</b>

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DES SAVEURS

98 € / 145 € + 1 kir, 1 glass of wine 15cl, water & coffee.

*Choice of French cheeses + 32 €*

---

Mise en bouche

Starters

**Organic « Black Prince » tomato**

Basil & capsicum cream,  
Souffleed 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 chantereles mushrooms.

\*

Dessert

**Karina's dessert**

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

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU GOURMAND

165 €

*Choice of French cheeses + 32 €*

---

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*

Toutes les viandes sont d'origine Française

**Prix nets**



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DU ROY

192 €

*Choice of French cheeses + 32 €*

---

**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 & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024*

---

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.*

*Choice of French cheeses + 32 €*

---

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*

---

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



LA CARTE

**Entrées**

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

**Plats**

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

**Fromages**

Choice of French cheeses	<b>32 €</b>
--------------------------	-------------

**Desserts**

<b>Pré-dessert de Karina</b>	<b>36 €</b>
<b>Dessert de Karina</b>	<b>36 €</b>

---

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**MENU CHASSE** à partir du 27 septembre  
198 € - 238 € 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 Ecossois,

Panais de notre potage.

Où

**Le cerf**

En filet mariné au genièvre,

Sauce aux herbes.

\*

**Le fromage**

\*

**Le dessert de Karina**

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

---

A la Carte : Entrées 54 €, plats 95 €, dessert 36 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

**Prix nets**



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**GAME MENU** available from September the 27th  
198 € / 238 € 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**

Fillet marinated with juniper berries, herbs sauce.

\*

**French cheese**

\*

**Le dessert de Karina**

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

---

A la Carte : starters 54 €, plats 95 €, dessert 36 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

**Prix nets**