



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU GOURMAND 165 € : Tomate, supions, lieu jaune ou ris de veau, desserts.

MENU DU ROY 192 € : Menu complet sauf langoustine.

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.

*

Supions du Grau du Roi « Plat Signature »

Crème de fenouil,
Haricots de coq en persillade.

*

Queue de langoustine et caviar Français

Pickles de radis noir en tartelette.

*

Plats

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

et

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

A la Carte : entrées 52 €, langoustine 92 €, plats 78 €, dessert 36 €

** Supplément de 52 € pour la langoustine en remplacement de l'entrée ou du plat*

Le même type de 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, squids, pollack or sweetbread, desserts.

MENU DU ROY 192 € : Full menu except bay prawn.

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,
Souffled amaranth with tomatoes water.

*

Baby squids from Grau du Roi « Chef speciality »

Cooked minute,
Cock kidney in parsley.

*

Dublin bay prawn and French caviar

Pickles black radish tartelette.

*

Main course

Pollack with it's crispy skin

Dive carpet shell with citrus,
Organic curly kale.

*

Pan seared crisp veal sweetbreads

Arabica jus with patato mille-feuille and
Fresh chanterelles mushrooms.

*

Pré-dessert

and

Karina's dessert

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

A la Carte : starter 52 €, bay prawn 92 €, main course 78 €, dessert 36 €.

** Supplement of 52 € for bay prawn 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.

Où

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.

Où

Cœur de ris de veau doré au sautoir

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

*

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,
Souffléed amaranth with tomatoes water.

Or

Baby squids from Grau du Roi « Chef speciality »

Cooked minute,
Cock kidney in parsley.

*

Main course

Pollack with it's crispy skin

Dive carpet shell with citrus,
Organic curly kale.

Or

Pan seared crisp veal sweetbreads

Arabica jus with patato mille-feuille and
Fresh chanterelles mushrooms.

*

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 dîner 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

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.

Où

Cœur de ris de veau doré au sautoir

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

*

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,
Souffled amaranth with tomatoes water.

or

Baby squids from Grau du Roi « Chef speciality »

Cooked minute,
Cock kidney in parsley.

*

Main course

Pollack with it's crispy skin

Dive carpet shell with citrus,
Organic curly kale.

Or

Pan seared crisp veal sweetbreads

Arabica jus with patato mille-feuille and
Fresh chanterelles mushrooms.

*

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

Mise-en-bouche

*

Le colvert

Consommé parfumé à la truffe

ou

Le sanglier

En feuilleté au foie gras et champignons de nos bois

ou

L'œuf en meurette

« Champion du monde de la créativité 2020 »

*

Le lièvre

A la Royale, tout simplement...

ou

La grouse d'Ecosse

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

ou

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 € fromages 32 €, dessert 36 €

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

*

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.

*

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 € cheese 32 €, dessert 36 €

Prix nets