



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

Cèpes du Morvan

Parfumés à la tagète, consommé de champignons des bois,
butternut du jardin.

Ou

L'œuf en meurette

« Champion du monde de la créativité 2020 »

Plats

Black Bass

Raviole d'épinards,
beurre au romarin.

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

Cèpes du Morvan

Parfumés à la tagète, consommé de champignons des bois.
butternut du jardin.

L'œuf en meurette

« Champion du monde de la créativité 2020 »

Plats

Black Bass

Raviole d'épinards,
beurre au romarin.

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

Cèpes du Morvan

Parfumés à la tagète, consommé de champignons des bois,
butternut du jardin.

L'œuf en meurette

« Champion du monde de la créativité 2020 »

Black Bass

Raviole d'épinards,
beurre au romarin.

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

Cèpes du Morvan

Parfumés à la tagète, consommé de champignons des bois.
Butternut du jardin.

L'œuf en meurette

« Champion du monde de la créativité 2020 »

La noix de St Jacques de Plongée et caviar Petrossian

Jeu de textures autour du chou-fleur.

Black Bass

Raviole d'épinards,
Beurre au romarin.

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

Cèpes du Morvan 52 €
Parfumés à la tagète, consommé de champignons des bois.
Butternut du jardin.

L'œuf en meurette 54 €
« Champion du monde de la créativité 2020 »

La noix de St Jacques de Plongée et caviar Petrossian 92 €
Jeu de textures autour du chou-fleur.

Plats

Black Bass 78 €
Epinards en raviole,
Beurre au romarin.

Cœur de ris de veau doré au sautoir 78 €
Suc d'arabica,
Pressé de pommes de terre et girolles.

Fromages

Assortiment de fromages affinés de France 32 €

Desserts

Pré-dessert de Karina 36 €

Dessert de Karina 36 €

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

Porcini mushroom from Morvan

Wild fennel, garden butternut,
wild mushroom consommé.

Or

The egg

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

Main course

fresh water black bass

Spinach ravioli with rosemary butter sauce.

Or

Pan seared crisp veal sweetbreads

Arabica jus with potato mille-feuille,
fresh chanterelle 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

Porcini mushroom from Morvan

Wild fennel, garden butternut,
wild mushroom consommé.

The egg

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

Main course

fresh water black bass

Spinach ravioli with rosemary butter sauce.

Or

Pan seared crisp veal sweetbreads

Arabica jus with potato mille-feuille,
fresh chanterelle 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

Porcini mushroom from Morvan

Wild fennel, garden butternut,
wild mushroom consommé.

The egg

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

Main course

fresh water black bass

Spinach ravioli with rosemary butter sauce.

Pan seared crisp veal sweetbreads

Arabica jus with potato mille-feuille,
fresh chanterelle 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

Porcini mushroom from Morvan

Wild fennel, garden butternut,
wild mushroom consommé.

The egg

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

Dive sea scallops with Petrossian caviar

Cauliflower in different textures.

Main course

fresh water black bass

Spinach ravioli with rosemary butter sauce.

Pan seared crisp veal sweetbreads

Arabica jus with potato mille-feuille,
fresh chanterelle 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

Porcini mushroom from Morvan 52 €
Wild fennel, garden butternut,
Wild mushroom consommé.

The egg 54 €
Winner of creativity on the worldwide
« œuf en meurette » championship 2020.

Dive sea scallops with Petrossian caviar 92 €
Cauliflower in different textures.

Plats

fresh water black bass 78 €
Spinach ravioli with rosemary butter sauce.

Pan seared crisp veal sweetbreads 78 €
Arabica jus with potato mille-feuille,
Fresh chanterelle mushrooms.

Fromages

Choice of French cheeses 32 €

Desserts

Pré-dessert de Karina 36 €

Dessert de Karina 36 €

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

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 »

*

Plats

Le lièvre

A la Royale.

Ou

Le gibier à plumes

« Tout simplement »

Ou

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 game birds
« Quite simply »

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