



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**