



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

Morilles et petits pois

Farcies au cou-nu de Vault de Lugny,
jus et crème de rôti.

OU

Escargot gros gris de Bourgogne

En fricassée, navets « boule d'or » confits aux 5 épices, ail des ours.

*

Plats

Dos de sandre

Rôti au beurre de cardamome, poireaux du jardin et asperge blanche.

Ou

Agneau de lait de Vault de Lugny

Tagliatelles et réduction de betterave,
ventrèche au blé concassé rafraîchi à la menthe.

*

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

Morilles et petits pois

Farcies au cou-nu de Vault de Lugny,
jus et crème de rôti.

*

Escargot gros gris de Bourgogne

En fricassée, navets « boule d'or » confits aux 5 épices, ail des ours.

*

Plats

Dos de sandre

Rôti au beurre de cardamome, poireaux du jardin et asperge blanche.

Ou

Agneau de lait de Vault de Lugny

Tagliatelles et réduction de betterave,
ventrèche au blé concassé rafraîchi à la menthe.

*

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

*

Entrées

Morilles et petits pois

Farcies au cou-nu de Vault de Lugny,
jus et crème de rôti.

*

Escargot gros gris de Bourgogne

En fricassée, navets « boule d'or » confits aux 5 épices, ail des ours.

*

Plats

Dos de sandre

Rôti au beurre de cardamome, poireaux du jardin et asperge blanche.

*

Agneau de lait de Vault de Lugny

Tagliatelles et réduction de betterave,
ventrèche au blé concassé rafraîchît à la menthe.

*

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 €

Entrées

Mise en bouche

*

Morilles et petits pois

Farcies au cou-nu de Vault de Lugny,
jus et crème de rôti.

*

Escargot gros gris de Bourgogne

En fricassée, navets « boule d'or » confits aux 5 épices, ail des ours.

*

Noix de St-Jacques et caviar Français

Royale aux zestes de citron et piment d'Espelette,
céleri rave en textures et algues.

*

Plats

Dos de sandre

Rôti au beurre de cardamome, poireaux du jardin et asperge blanche.

*

Agneau de lait de Vault de Lugny

Tagliatelles et réduction de betterave,
ventrèche au blé concassé rafraîchi à la menthe.

*

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

Morilles et petits pois 52 €
Farcies au cou-nu de Vault de Lugny,
jus et crème de rôti.

Escargot gros gris de Bourgogne 52€
En fricassée, navets « boule d'or » confits aux 5 épices, ail des ours.

Noix de St-Jacques et caviar Français 92 €
Royale aux zestes de citron et piment d'Espelette,
céleri rave en textures et algues.

Plats

Dos de sandre 78 €
Rôti au beurre de cardamome, poireaux du jardin et asperge blanche.

Agneau de lait de Vault de Lugny 78 €
Tagliatelles et réduction de betterave,
ventrèche au blé concassé rafraichît à la menthe.

Fromages

Assortiment de fromages affinés de France 32 €

Desserts

Pré-dessert de Karina 36 €

Dessert de Karina 36 €

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 DES SAVEURS

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

Choice of French cheeses + 32 €

Mise en bouche

*

Starters

Morel mushrooms and garden peas

Stuffed with Vault de Lugny chicken
oven roasted jus and cream.

Or

Burgundy « gros-gris » snails

Fricassee with preserved turnips with 5 spices, garden wild garlic.

*

Main course

Back of pick-perche

Roasted in cardamom butter, garden leek and white asparagus.

Or

Vault de Lugny milk fed lamb

Tagliatelles and reduction of bettroots,
lamb belly with wheat and garden mint.

*

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

Morel mushrooms and garden peas

Stuffed with Vault de Lugny chicken
oven roasted jus and cream.

*

Burgundy « gros-gris » snails

Fricassee with preserved turnips with 5 spices, garden wild garlic.

*

Main course

Back of pick-perche

Roasted in cardamom butter, garden leek and white asparagus.

Or

Vault de Lugny milk fed lamb

Tagliatelles and reduction of beetroots,
lamb belly with wheat and garden mint.

*

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

Morel mushrooms and garden peas

Stuffed with Vault de Lugny chicken
oven roasted jus and cream.

*

Burgundy « gros-gris » snails

Fricassee with preserved turnips with 5 spices, garden wild garlic.

*

Main course

Back of pick-perche

Roasted in cardamom butter, garden leek and white asparagus.

*

Vault de Lugny milk fed lamb

Tagliatelles and reduction of beetroots,
lamb belly with wheat and garden mint.

*

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

Morel mushrooms and garden peas

Stuffed with Vault de Lugny chicken
oven roasted jus and cream.

*

Burgundy « gros-gris » snails

Fricassee with preserved turnips with 5 spices, garden wild garlic.

*

Sea scallops and French caviar

With lemon zest and espelette pepper,
seaweed and celeriac in different ways.

*

Main course

Back of pick-perche

Roasted in cardamom butter, garden leek and white asparagus.

*

Vault de Lugny milk fed lamb

Tagliatelles and reduction of bettroots,
lamb belly with wheat and garden mint.

*

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

Morel mushrooms and garden peas 52 €
Stuffed with Vault de Lugny chicken
oven roasted jus and cream.

Burgundy « gros-gris » snails 52 €
Fricassee with preserved turnips with 5 spices, garden wild garlic.

Sea scallops and French caviar 92 €
With lemon zest and espelette pepper,
seaweed and celeriac in different ways.

Plats

Back of pick-perche 78 €
Roasted in cardamom butter, garden leek and white asparagus.

Vault de Lugny milk fed lamb 78 €
Tagliatelles and reduction of bettroots,
lamb belly with wheat and garden mint.

Fromages

Choice of French cheeses 32 €

Desserts

Pré-dessert de Karina 36 €

Dessert de Karina 36 €

*

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

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets