



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 par la maison Bordier + 32 €

Mise en bouche

*

Entrées

Asperge blanche de Fleury la Vallée

Huile de colza et piment d'Espelette,
Gribiche au jaune d'œuf fumé.

Ou

Cuisses de grenouilles

Bourgeons de sapins du Morvan, jus de rôti

*

Plats

Black bass

Cuit sur peau, crème légère de radis au corail d'oursins.

Ou

Ris de veau

Doré au sautoir, romaine étuvée au beurre,
Jus de braisage au café.

*

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 par la maison Bordier + 32 €

Mise en bouche

*

Entrées

Asperge blanche de Fleury la Vallée

Huile de colza et piment d'Espelette,
Gribiche au jaune d'œuf fumé.

*

Cuisses de grenouilles

Bourgeons de sapins du Morvan, jus de rôti

*

Plats

Black bass

Cuit sur peau, crème légère de radis au corail d'oursins.

Ou

Ris de veau

Doré au sautoir, romaine étuvée au beurre,
Jus de braisage au café.

*

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 par la maison Bordier + 32 €

Mise en bouche

*

Entrées

Asperge blanche de Fleury la Vallée

Huile de colza et piment d'Espelette,
Gribiche au jaune d'œuf fumé.

*

Cuisses de grenouilles

Bourgeons de sapins du Morvan, jus de rôti

*

Plats

Black bass

Cuit sur peau, crème légère de radis au corail d'oursins.

*

Ris de veau

Doré au sautoir, romaine étuvée au beurre,
Jus de braisage au café.

*

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 par la maison **Bordier** + 32 €*

Mise en bouche

*

Entrées

Asperge blanche de Fleury la Vallée

Huile de colza et piment d'Espelette,
Gribiche au jaune d'œuf fumé.

*

Cuisses de grenouilles

Bourgeons de sapins du Morvan, jus de rôti

*

Langoustine Royales

A la plancha, carpaccio en raviole d'épinards,
Citron-gingembre et bisque à la cardamome.

*

Plats

Black bass

Cuit sur peau, crème légère de radis au corail d'oursins.

*

Ris de veau

Doré au sautoir, romaine étuvée au beurre,
Jus de braisage au café.

*

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

Asperge blanche de Fleury la Vallée 52 €
Huile de colza et piment d'Espelette,
Gribiche au jaune d'œuf fumé.

Cuisses de grenouilles 52 €
Bourgeons de sapins du Morvan, jus de rôti.

Langoustine Royales 92 €
A la plancha, carpaccio en raviole d'épinards,
Citron-gingembre et bisque à la cardamome.

Plats

Black bass 78 €
Cuit sur peau, crème légère de radis au corail d'oursins.

Ris de veau 78 €
Doré au sautoir, romaine étuvée au beurre,
Jus de braisage au café.

Fromages

Assortiment de fromages affinés par la Maison Bordier 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

White asparagus from Fleury la Vallee

Rapeseed oil and Espelette pepper,
Gribiche sauce with smoke egg yolk.

Or

Frog's legs

Morvan's fir buds, flavored jus.

*

Main course

Black bass

Cooked on it's skin, light radish cream with sea urchin coral.

Or

Sweetbreads of veal

Pan-seared with stewed romaine lettuce,
Braising jus with coffee.

*

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

White asparagus from Fleury la Vallee

Rapeseed oil and Espelette pepper,
Gribiche sauce with smoke egg yolk.

*

Frog's legs

Morvan's fir buds, flavored jus.

*

Main course

Black bass

Cooked on it's skin, light radish cream with sea urchin coral.

Or

Sweetbreads and veal

Pan-seared with stewed romaine lettuce,
Braising jus with coffee.

*

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

White asparagus from Fleury la Vallée

Rapeseed oil and Espelette pepper,
Gribiche sauce with smoke egg yolk.

*

Frog's legs

Morvan's fir buds, flavored jus.

*

Main course

Black bass

Cooked on it's skin, light radish cream with sea urchin coral.

*

Sweetbreads of veal

Pan-seared with stewed romaine lettuce,
Braising jus with coffee.

*

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

White asparagus from Fleury la Vallee

Rapeseed oil and Espelette pepper,
Gribiche sauce with smoke egg yolk.

*

Frog's legs

Morvan's fir buds, flavored jus.

*

Dublin bay prawn

A la plancha, carpaccio in spinach ravioli,
Lemon-ginger marmelade, cardamom flavored bisque.

*

Main course

Black bass

Cooked on it's skin, light radish cream with sea urchin coral.

*

Sweetbreads of veal

Pan-seared with stewed romaine lettuce,
Braising jus with coffee.

*

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

White asparagus from Fleury la Vallee 52 €
Rapeseed oil and Espelette pepper,
Gribiche sauce with smoke egg yolk.

Frog's legs 52 €
Morvan's fir buds, flavored jus.

Dublin bay prawn 92 €
A la plancha, carpaccio in spinach ravioli,
Lemon-ginger marmelade, cardamom flavored bisque.

Plats

Black bass 78 €
Cooked on it's skin, light radish cream with sea urchin coral.

Sweetbreads of veal 78 €
Pan-seared with stewed romaine lettuce,
Braising jus with coffee.

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