



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

**Sandre**

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

**Sandre**

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

**Sandre**

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**

**Sandre**

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

**Sandre** 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

**Pike-Perche**

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

**Pike-Perche**

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

**Pike-Perche**

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

**Pike-Perche**

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**

**Pike-Perche** 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