



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

Fleur de courgette

Farcie aux lentilles corail et lait de coco,
Purée de courgettes au basilic

Ou

Cuisses de grenouilles

Bourgeons de sapins du Morvan, jus de rôti

*

Plats

Mulet de Camargue et sa poutargue

Comme une gardiane

Ou

Suprême de pigeonneau

Laqué, carottes BIO de Vault de Lugny.

*

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

Fleur de courgette

Farcie aux lentilles corail et lait de coco,
Purée de courgettes au basilic

*

Cuisses de grenouilles

Bourgeons de sapins du Morvan, jus de rôti

*

Plats

Mulet de Camargue et sa poutargue

Comme une gardiane

Ou

Suprême de pigeonneau

Laqué, carottes BIO de Vault de Lugny.

*

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

Fleur de courgette

Farcie aux lentilles corail et lait de coco,
Purée de courgettes au basilic

*

Cuisses de grenouilles

Bourgeons de sapins du Morvan, jus de rôti

*

Plats

Mulet de Camargue et sa poutargue

Comme une gardiane

*

Suprême de pigeonneau

Laqué, carottes BIO de Vault de Lugny.

*

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 €*

Entrées

Mise en bouche

*

Fleur de courgette

Farcie aux lentilles corail et lait de coco,
Purée de courgettes au basilic

*

Cuisses de grenouilles

Bourgeons de sapins du Morvan, jus de rôti

*

Homard bleu et foie gras

Ravioli à l'estragon, compote ananas-gingembre,
Consommé tilleul et verveine.

*

Plats

Mulet de Camargue et sa poutargue

Comme une gardiane

*

Suprême de pigeonneau

Laqué, carottes BIO de Vault de Lugny.

*

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

Fleur de courgettes 52 €
Farcie aux lentilles corail et lait de coco,
Purée de courgettes au basilic

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

Homard bleu et foie gras 92 €
Ravioli à l'estragon, compote ananas-gingembre,
Consommé tilleul et verveine.

Plats

Mulet de Camargue et sa poutargue 78 €
Comme une gardiane

Suprême de pigeonneau 78 €
Laqué, carottes BIO de Vault de Lugny.

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

Zucchini flower

Stuffed with lentils and coconut milk,
Basil flavored zucchini puree.

Or

Frog's legs

Morvan's fir buds, flavored jus.

*

Main course

Mullet from Camargue and botargo

Gardiane's style.

Or

Pigeon breast from Pornic

Glazed, organic carrots from Vault de Lugny.

*

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

Zucchini flower

Stuffed with lentils and coconut milk,
Basil flavored zucchini puree.

*

Frog's legs

Morvan's fir buds, flavored jus.

*

Main course

Mullet from Camargue and botargo

Gardiane's style.

Or

Pigeon breast from Pornic

Glazed, organic carrots from Vault de Lugny.

*

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

Zucchini flower

Stuffed with lentils and coconut milk,
Basil flavored zucchini puree.

*

Frog's legs

Morvan's fir buds, flavored jus.

*

Main course

Mullet from Camargue and botargo

Gardiane's style.

*

Pigeon breast from Pornic

Glazed, organic carrots from Vault de Lugny.

*

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

Zucchini flower

Stuffed with lentils and coconut milk,
Basil flavored zucchini puree.

*

Frog's legs

Morvan's fir buds, flavored jus.

*

Blue lobster and duck foie gras

Tarragon flavored ravioli, pineapple-ginger compote,
Lime blossom and lemon verbena consommé.

*

Main course

Mullet from Camargue and botargo

Gardiane's style style.

*

Pigeon breast from Pornic

Glazed, organic carrots from Vault de Lugny.

*

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

Zucchini flower Stuffed with lentils and coconut milk, Basil flavored zucchini puree.	52 €
Frog's legs Morvan's fir buds, flavored jus.	52 €
Blue lobster and duck foie gras Tarragon flavored ravioli, pineapple-ginger compote, Lime blossom and lemon verbena consommé.	92 €

Plats

Mullet from Camargue and botargo Gardian's style.	78 €
Pigeon breast from Pornic Glazed, organic carrots from Vault de Lugny.	78 €

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