



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

Tomate « Kumato » du Morvan

Crème parfumée au basilic et poivrons,
Amarantes soufflées et eau de tomates aux pistils du Nivernais.

Ou

Thon rouge

Longe et ventrèche mi-cuite,
Navets daïkon en pickles et fanes de radis.

*

Plats

Rouget barbet et poulpe de roche

A la plancha, christophine au curcuma,
Sauce aux épices Créoles et feuilles de curry.

Ou

Suprême de pigeonneau

Laqué, carottes BIO de Vault de Lugny,
Sauce aux olives Kalamata et citron confit.

*

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

Tomate « Kumato » du Morvan

Crème parfumée au basilic et poivrons,
Amarantes soufflées et eau de tomates aux pistils du Nivernais.

*

Thon rouge

Longe et ventrèche mi-cuite,
Navets daïkon en pickles et fanes de radis.

*

Plats

Rouget barbet et poulpe de roche

A la plancha, christophine au curcuma,
Sauce aux épices Créoles et feuilles de curry.

Ou

Suprême de pigeonneau

Laqué, carottes BIO de Vault de Lugny,
Sauce aux olives Kalamata et citron confit.

*

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

Tomate « Kumato » du Morvan

Crème parfumée au basilic et poivrons,
Amarantes soufflées et eau de tomates aux pistils du Nivernais.

*

Thon rouge

Longe et ventrèche mi-cuite,
Navets daïkon en pickles et fanes de radis.

*

Plats

Rouget barbet et poulpe de roche

A la plancha, christophine au curcuma,
Sauce aux épices Créoles et feuilles de curry.

*

Suprême de pigeonneau

Laqué, carottes BIO de Vault de Lugny,
Sauce aux olives Kalamata et citron confit.

*

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

Tomate « Kumato » du Morvan

Crème parfumée au basilic et poivrons,
Amarantes soufflées et eau de tomates aux pistils du Nivernais.

*

Thon rouge

Longe et ventrèche mi-cuite,
Navets daïkon en pickles et fanes de radis.

*

Les langoustines de Méditerranée

Juste saisies, amandes fraîches de Camargue,
Crème de serrano.

*

Plats

Rouget barbet et poulpe de roche

A la plancha, christophine au curcuma,
Sauce aux épices Créoles et feuilles de curry.

*

Suprême de pigeonneau

Laqué, carottes BIO de Vault de Lugny,
Sauce aux olives Kalamata et citron confit.

*

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

Tomate « Kumato » du Morvan Crème parfumée au basilic et poivrons, Amarantes soufflées et eau de tomates aux pistils du Nivernais	52 €
Thon rouge Longe et ventrèche mi-cuite, Navets daïkon en pickles et fanes de radis	52 €
Les langoustines de Méditerranée Juste saisies, amandes fraîches de Camargue, Crème de serrano.	92 €

Plats

Rouget barbet et poulpe de roche A la plancha, christophine au curcuma, Sauce aux épices Créoles et feuilles de curry.	78 €
Suprême de pigeonneau Laqué, carottes BIO de Vault de Lugny, Sauce aux olives Kalamata et citron confit	78 €

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

Kumato tomato from Morvan

Basil and capsicums flavored cream,
Souffleed amarantes, saffron blossom tomato water.

Or

Blue fin tuna

Half-cooked loin and belly,
Pickles daikon turnips and radish leaves.

*

Main course

Red mullet and octopus

Cooked on the plancha, turmeric steamed chayotte,
Curry leaves flavored Créole spices sauce.

Or

Brittany pigeon breast

Glazed, organic carrots from Vault de Lugny
Kalamata olives and pickles lemon sauce.

*

Karina 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

Kumato tomato from Morvan

Basil and capsicums flavored cream,
Souffleed amarantes, saffron blossom tomato water.

*

Blue fin tuna

Half-cooked loin and belly,
Pickles daikon turnips and radish leaves.

*

Main course

Red mullet and octopus

Cooked on the plancha, turmeric steamed chayotte,
Curry leaves flavored Créole spices sauce.

Or

Brittany pigeon breast

Glazed, organic carrots from Vault de Lugny
Kalamata olives and pickles lemon sauce.

*

Desserts

Karina pre-dessert

*

Karina 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

Kumato tomato from Morvan

Basil and capsicums flavored cream,
Souffleed amarantes, saffron blossom tomato water.

*

Blue fin tuna

Half-cooked loin and belly,
Pickles daikon turnips and radish leaves.

*

Main course

Red mullet and octopus

Cooked on the plancha, turmeric steamed chayotte,
Curry leaves flavored Créole spices sauce.

*

Brittany pigeon breast

Glazed, organic carrots from Vault de Lugny
Kalamata olives and pickles lemon sauce.

*

Desserts

Karina pre-dessert

*

Karina 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

Kumato tomato from Morvan

Basil and capsicums flavored cream,
Souffléed amarantes, saffron blossom tomato water.

*

Blue fin tuna

Half-cooked loin and belly,
Pickles daikon turnips and radish leaves.

*

Mediterranean extra fresh scampi's

Cooked « à la minute »,
Fresh Camargue almond and serrano cream.

*

Main course

Red mullet and octopus

Cooked on the plancha, turmeric steamed chayotte,
Curry leaves flavored Créole spices sauce.

*

Brittany pigeon breast

Glazed, organic carrots from Vault de Lugny
Kalamata olives and pickles lemon sauce.

*

Desserts

Karina pre-dessert

*

Karina 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

Kumato tomato from Morvan 52 €
Basil and capsicums flavored cream,
Souffleed amarantes, saffron blossom tomato water

Blue fin tuna 52 €
Half-cooked loin and belly,
Pickles daikon turnips and radish leaves

Mediterranean extra fresh scampi's 92 €
Cooked « à la minute »,
Fresh Camargue almond and serrano cream

Plats

Red mullet and octopus 78 €
Cooked on the plancha, turmeric steamed chayotte,
Curry leaves flavored Créole spices sauce.

Brittany pigeon breast 78 €
Glazed, organic carrots from Vault de Lugny
Kalamata olives and pickles lemon sauce.

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