



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DES SAVEURS

98 € / 152 € avec les vins

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.
Ze rosé 2024 - Domaine du Pas de l'Escalette - Terrasses du Larzac 8 Cl.

Ou

Maquereau « pêche petits bateaux »

A l'huile de curry, mayonnaise d'algues,
Tartare aux zestes de citron vert, colza et gingembre.
Saint Bris « Exogyra » 2023 - Domaine Ghuilhem Goisot / biodynamie 8 Cl.

*

Plats

Lieu jaune de ligne

Cuit sur peau, pousse-pied et riz vénéré aux 7 épices,
Citronnelle et combavas, tempura de chou-kale.
Le Tressallier 2024 - Jean Wambergue - Allier. 8 Cl.

Ou

Longe de Veau

Rôtie à l'ail noir, risotto de pommes de terre,
Jus réduit aux salicornes.
Bourgogne Pinot noir 2024 - Xavier Yverneau 8 Cl.

*

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024
Coupe de Crémant de Bourgogne Ohlala 18 Cl.

« Sélection des vins par Marc Ragaine, élu meilleur caviste indépendant du monde »

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU GOURMAND

165 € / 237 € avec les vins

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.
Ze rosé 2024 - Domaine du Pas de l'Escalette - Terrasses du Larzac 8 Cl.

*

Maquereau « pêche petits bateaux »

A l'huile de curry, mayonnaise d'algues,
Tartare aux zestes de citron vert, colza et gingembre.
Saint Bris « Exogyra » 2023 - Domaine Ghuilhem Goisot / biodynamie 8 Cl.

*

Plats

Lieu jaune de ligne

Cuit sur peau, pousse-pied et riz vénéré aux 7 épices,
Citronnelle et combavas, tempura de chou-kale.
Le Tressallier 2024 - Jean Wambergue - Allier. 8 Cl.

Ou

Longe de Veau

Rôtie à l'ail noir, risotto de pommes de terre,
Jus réduit aux salicornes.
Bourgogne Pinot noir 2024 - Xavier Yverneau 8 Cl.

*

Pré-dessert

*

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024
Coupe de Crémant de Bourgogne Ohlala coupe 18 Cl.

« Sélection des vins par Marc Ragaine, élu meilleur caviste indépendant du monde »

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DU ROY

192 € / 282 € avec les vins

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.
Ze rosé 2024 - Domaine du Pas de l'Escalette - Terrasses du Larzac 8 Cl.

*

Maquereau « pêche petits bateaux »

A l'huile de curry, mayonnaise d'algues,
Tartare aux zestes de citron vert, colza et gingembre.
Saint Bris « Exogyra » 2023 - Domaine Ghuilhem Goisot / biodynamie 8 Cl.

*

Plats

Lieu jaune de ligne

Cuit sur peau, pousse-pied et riz vénéré aux 7 épices,
Citronnelle et combavas, tempura de chou-kale.
Le Tressallier 2024 - Jean Wambergue – Allier 8 Cl.

*

Longe de Veau

Rôtie à l'ail noir, risotto de pommes de terre,
Jus réduit aux salicornes.
Bourgogne Pinot noir 2024 - Xavier Yverneau 8 Cl.

*

Pré-dessert

*

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024
Coupe de Crémant de Bourgogne Ohlala coupe 18 Cl.

« Sélection des vins par Marc Ragaine, élu meilleur caviste indépendant du monde »

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



GRAND FESTIN

230 € / 338 € avec les vins

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.
Ze rosé 2024 - Domaine du Pas de l'Escalette - Terrasses du Larzac 8 Cl.

*

Maquereau « pêche petits bateaux »

A l'huile de curry, mayonnaise d'algues,
Tartare aux zestes de citron vert, colza et gingembre.
Saint Bris « Exogyra » 2023 - Domaine Ghuilhem Goisot / biodynamie 8 Cl.

*

Langoustines de Méditerranée

Juste saisies, amandes fraîches de Camargue, crème de serrano.
Bourgogne Coulange La Vineuse Blanc cuvée Prestige 2022 - Valentin Vernin 8 Cl.

*

Plats

Lieu jaune de ligne

Cuit sur peau, pousse-pied et riz vénéré aux 7 épices,
Citronnelle et combavas, tempura de chou-kale.
Le Tressallier 2024 - Jean Wambergue – Allier 8 Cl.

*

Longe de Veau

Rôtie à l'ail noir, risotto de pommes de terre,
Jus réduit aux salicornes.
Bourgogne Pinot noir 2024 - Xavier Yverneau 8 Cl.

*

Pré-dessert

*

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024
Coupe de Crémant de Bourgogne Oblala coupe 18 Cl.

« Sélection des vins par Marc Ragaine, élu meilleur caviste indépendant du monde »

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



LA CARTE

Entrées

Tomate « Kumato » du Morvan	52 €
Crème parfumée au basilic et poivrons, Amarantes soufflées et eau de tomates aux pistils du Nivernais	
Maquereau « pêche petits bateaux »	52 €
A l'huile de curry, mayonnaise d'algues, Tartare aux zestes de citron vert, colza et gingembre	
Langoustines de Méditerranée	92 €
Juste saisies, amandes fraîches de Camargue, Crème de serrano.	

Plats

Lieu jaune de ligne	78 €
Cuit sur peau, pousse-pied et riz vénéré aux 7 épices, Citronnelle et combavas, tempura de chou-kale.	
Longe de Veau	78 €
Rôtie à l'ail noir, risotto de pommes de terre, Jus réduit aux salicornes.	

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 € / 152 € with the wines

Choice of French cheeses + 32 €

Mise en bouche

*

Starters

Kumato tomato from Morvan

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

Le rosé 2024 - Domaine du Pas de l'Escalette - Terrasses du Larzac 8 Cl.

Or

Mackerel « handline fishing »

With curry oil, seaweed mayonnaise,
Lime, colza and ginger flavored mackerel tartare.

Saint Bris « Exogyra » 2023 - Domaine Ghuilhem Goisot / biodynamie 8 Cl.

*

Main course

Line-fished Pollack

Cooked on its skin, venéré rice with 7 spices,
Lemongrass and kefir lime, leaf cabbage tempura.

Le Tressallier 2024 - Jean Wambergue – Allier 8 Cl.

Or

Loin of Veal

Roasted with black garlic,
Potato Risotto with glasswort Veal jus.

Bourgogne Pinot noir 2024 - Xavier Yverneau 8 Cl.

*

Karina dessert

Best pastry chef Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Coupe de Crémant de Bourgogne Ohlala coupe 18 Cl.

"Wine selection by Marc Ragaine, voted the world's best independent wine merchant."

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU GOURMAND

165 € / 237 € with the wines

Choice of French cheeses + 32 €

Mise en bouche

*

Starters

Kumato tomato from Morvan

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

Ze rosé 2024 - Domaine du Pas de l'Escalette - Terrasses du Larzac 8 Cl.

*

Mackerel « handline fishing »

With curry oil, seaweed mayonnaise,
Lime, colza and ginger flavored mackerel tartare.

Saint Bris « Exogyra » 2023 - Domaine Ghuilhem Goisot / biodynamie 8 Cl.

*

Main course

Line-fished Pollack

Cooked on its skin, venéré rice with 7 spices,
Lemongrass and kefir lime, leaf cabbage tempura.

Le Tressallier 2024 - Jean Wambergue – Allier 8 Cl.

Or

Loin of Veal

Roasted with black garlic,
Potato Risotto with glasswort Veal jus.

Bourgogne Pinot noir 2024 - Xavier Yverneau 8 Cl.

*

Karina pre-dessert

*

Karina dessert

Best pastry chef Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Coupe de Crémant de Bourgogne Ohlala coupe 18 Cl.

"Wine selection by Marc Ragaine, voted the world's best independent wine merchant."

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DU ROY

192 € / 282 € avec les vins

Choice of French cheeses + 32 €

Mise en bouche

*

Starters

Kumato tomato from Morvan

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

Ze rosé 2024 - Domaine du Pas de l'Escalette - Terrasses du Larzac 8 Cl.

*

Mackerel « handline fishing »

With curry oil, seaweed mayonnaise,
Lime, colza and ginger flavored mackerel tartare.

Saint Bris « Exogyra » 2023 - Domaine Ghuilhem Goisot / biodynamie 8 Cl.

*

Main course

Line-fished Pollack

Cooked on its skin, venéré rice with 7 spices,
Lemongrass and keffir lime, leaf cabbage tempura.

Le Tressallier 2024 - Jean Wambergue – Allier 8 Cl.

*

Loin of Veal

Roasted with black garlic,
Potato Risotto with glasswort Veal jus.

Bourgogne Pinot noir 2024 - Xavier Yverneau 8 Cl.

*

Karina pre-dessert

*

Karina dessert

Best pastry chef Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Coupe de Crémant de Bourgogne Ohlala coupe 18 Cl.

"Wine selection by Marc Ragaine, voted the world's best independent wine merchant."

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



GRAND FESTIN

230 € / 338 €

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,

Souffleed amarantes, saffron blossom tomato water.

Ze rosé 2024 - Domaine du Pas de l'Escalette - Terrasses du Larzac 8 Cl.

*

Mackerel « handline fishing »

With curry oil, seaweed mayonnaise,

Lime, colza and ginger flavored mackerel tartare

Saint Bris « Exogyra » 2023 - Domaine Ghuilhem Goisot / biodynamie 8 Cl.

*

Mediterranean extra fresh scampi's

Cooked « à la minute »,

Fresh Camargue almond and serrano cream.

Bourgogne Coulange La Vineuse Blanc cuvée Prestige 2022 - Valentin Vernin 8 Cl.

*

Main course

Line-fished Pollack

Cooked on it's skin, vénééré rice with 7 spices,

Lemongrass and keffir lime, leaf cabbage tempura.

Le Tressallier 2024 - Jean Wambergue – Allier 8 Cl.

*

Loin of Veal

Roasted with black garlic,

Potato Risotto with glasswort Veal jus.

Bourgogne Pinot noir 2024 - Xavier Yverneau 8 Cl.

*

Karina pre-dessert

*

Karina dessert

Best pastry chef Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Coupe de Crémant de Bourgogne Oblala coupe 18 Cl.

"Wine selection by Marc Ragaine, voted the world's best independent wine merchant."

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

Mackerel « handline fishing » 52 €
With curry oil, seaweed mayonnaise,
Lime, colza and ginger flavored mackerel tartare.

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

Plats

Line-fished Pollack 78 €
Cooked on its skin, venéré rice with 7 spices,
Lemongrass and kefir lime, leaf cabbage tempura.

Loin of Veal 78 €
Roasted with black garlic,
Potato Risotto with glasswort Veal jus.

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