



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DES SAVEURS

98 €

Mise en bouche

*

Entrées

Champignons

Estragon et voile de champignons des bois.

Ou

L'œuf en meurette

Champion du monde de La créativité 2020

*

Plats

Noix de Saint-Jacques françaises et dos de sandre

Accompagné de nobles abattis.

Ou

Filet et queue de bœuf Charolais

Racine de persil au garam masala, sauce civet.

*

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Assiette de fromages affinés par la maison Bordier + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU GOURMAND
165 €

Mise en bouche

*

Entrées

Champignons

Estragon et voile de champignons des bois.

*

L'œuf en meurette

Champion du monde de La créativité 2020

*

Plats

Noix de Saint-Jacques françaises et dos de sandre

Accompagné de nobles abattis.

Ou

Filet et queue de bœuf Charolais

Racine de persil au garam masala, sauce civet.

*

Pré-dessert

*

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Assiette de fromages affinés par la maison Bordier + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DU ROY

192 €

Mise en bouche

*

Entrées

Champignons

Estragon et voile de champignons des bois.

*

L'œuf en meurette

Champion du monde de La créativité 2020

*

Plats

Noix de Saint-Jacques françaises et dos de sandre

Accompagné de nobles abattis

*

Filet et queue de bœuf Charolais

Racine de persil au garam masala, sauce civet.

*

Pré-dessert

*

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Assiette de fromages affinés par la maison Bordier + 32 €

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.

Mise en bouche

*

Entrées

Champignons

Estragon et voile de champignons des bois.

*

L'œuf en meurette

Champion du monde de la créativité 2020

*

Queues de langoustines et caviar français d'aquitaine

Juste saisies, amandes torréfiées et crème de serrano.

*

Plats

Noix de Saint-Jacques françaises et dos de sandre

Accompagné de nobles abattis.

*

Filet et queue de bœuf Charolais

Racine de persil au garam masala, sauce civet.

*

Pré-dessert

*

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Assiette de fromages affinés par la maison Bordier + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU CHASSE

198 € - 238 € avec deux entrées au choix

Mise-en-bouche

*

Le sanglier

En feuilleté au foie gras et champignons de nos bois
ou

L'œuf en meurette

« Champion du monde de la créativité 2020 »

*

Le lièvre

« A la Royale »

ou

Le gibier à plumes

Inspiration selon la plume...

*

Les fromages affinés par la Maison Bordier

*

Le dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

A la Carte : Entrées 54 €, plats 95 € dessert 36 €



Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



LA CARTE

Entrées

Champignon 52 €
Estragon et voile de champignons des bois.

L'œuf en meurette 52 €
Champion du monde de La créativité 2020

Queue de langoustine et caviar français 92 €
Juste saisies, amandes torréfiées et crème de serrano.

Plats

Noix de Saint-Jacques françaises et dos de sandre 78 €
Accompagné de nobles abattis.

Filet et queue de bœuf Charolais 78 €
Racine de persil au garam masala, sauce civet.

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 €

Mise en bouche

*

Starters

Mushrooms

Tarragon and wild mushrooms,

Or

The egg “en Meurette”

“Winner of creativity on the worldwide, œuf en meurette” championship 2020.

*

Main course

Sea scallops and pike-perch

With some giblets.

Or

Charolais beef fillet and oxtail

Garam masala flavored parsley roots,
Civet sauce.

*

Karina dessert

Best pastry chef Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Choice of French cheeses + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU GOURMAND

165 €

Mise en bouche

*

Starters

Mushrooms

Tarragon and wild mushrooms,

*

The egg “en Meurette”

“Winner of creativity on the worldwide, œuf en meurette” championship 2020.

*

Main course

Sea scallops and pike-perch

With some giblets.

Or

Charolais beef fillet and oxtail

Garam masala flavored parsley roots,
Civet Sauce.

*

Pre-dessert

*

Karina dessert

Best pastry chef Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Choice of French cheeses + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU DU ROY

192 €

Mise en bouche

*

Starters

Mushrooms

Tarragon and wild mushrooms.

*

The egg “en Meurette”

“Winner of creativity on the worldwide, œuf en meurette” championship 2020.

*

Main course

Sea scallops and pike-perch

With some giblets.

*

Charolais beef fillet and oxtail

Garam Masala flavored parsley roots,
Civet sauce.

*

Pre-dessert

*

Karina dessert

Best pastry chef Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Choice of French cheeses + 32 €

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.

Mise en bouche

*

Starters

Mushrooms

Tarragon and wild mushrooms.

*

The egg “en Meurette”

“Winner of creativity on the worldwide, œuf en meurette” championship 2020.

*

Dublin bay prawns with french caviar

Cooked à la minute,
Toasted almond and serrano cream.

*

Main course

Sea scallops and pike-perch

With some giblets.

*

Charolais beef fillet and oxtail

Garam masala flavored parsley roots,
Civet sauce.

*

Pre-dessert

*

Karina dessert

Best pastry chef Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Choice of French cheeses + 32 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



GAME MENU

198 € / 238 € with two starters to choose

Appetizer

*

The wild boar

In Puff Pastry with Duck foie gras
And wild mushrooms

Or

The egg 'En Meurette'

Winner of creativity on the worldwide « œuf en meurette » championship 2020.

*

The hare

The famous « a la Royale » recipe with foie gras and truffle

Or

The game birds

Inspiration according to the game birds

*

French cheeses

*

Le dessert de Karina

Best pastry chef 2024 from Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté

A la Carte : starters 54 €, plats 95 € dessert 36 €



Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



LA CARTE

Entrées

Mushroom	52 €
Tarragon and wild mushrooms	
The egg “en Meurette”	52 €
“Winner of creativity on the worldwide, œuf en meurette” championship 2020.	
Dublin, Bay Prawns with french caviar	92 €
Cooked à la minute, Toasted almond and serrano cream.	

Plats

Sea Scallops and Pike-Perch	78 €
Accompanied by noble giblets	
Charolais Beef Fillet and Oxtail	78 €
Garam Masala Flavored parsley roots, Civet 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