



# CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

## HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



### MENU HARMONIE

69 € / 98 € Apéritif Bourguignon, un verre de vin de 12cl, eau et café

Entrée et Plat ou Plat et Dessert

*Assiette de fromages - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €*

---

#### Mise en bouche

\*

#### Entrées

##### Tomate « Kumato » du Morvan

Crème parfumée au basilic et poivrons,  
Amarantes soufflées et eau de tomates.

Ou

##### Poulpe de Méditerranée

Espuma de feuilles de curry et curcuma, bouillon navet-gingembre.

\*

#### Plats

##### Sébaste doré

Truffé aux olives de Kalamata  
Jus de bouillabaisse perlé à l'huile d'olive.

Ou

##### Cannette fermière des Dombes

Filet doré au sautoir, jeunes betteraves, sauce aux fruits rouges.

\*

##### Dessert de Karina

\*

##### Mignardises

*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 €

Entrée, Plat et Dessert

*Assiette de fromages - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €*

---

Mise en bouche

\*

Entrées

**Tomate « Kumato » du Morvan**

Crème parfumée au basilic et poivrons,  
Amarantes soufflées et eau de tomates.

Ou

**Poulpe de Méditerranée**

Espuma de feuilles de curry et curcuma, bouillon navet-gingembre

\*

Plats

**Sébaste doré**

Truffé aux olives de Kalamata  
Jus de bouillabaisse perlé à l'huile d'olive

Ou

**Cannette fermière des Dombes**

Filet doré au sautoir, jeunes betteraves, sauce aux fruits rouges.

\*

**Dessert de Karina**

\*

**Mignardises**

*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 €

Deux entrées – plat au choix et deux desserts

*Assiette de fromages - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €*

---

Mise en bouche

\*

Entrées

**Tomate « Kumato » du Morvan**

Crème parfumée au basilic et poivrons,  
Amarantes soufflées et eau de tomates.

\*

**Poulpe de Méditerranée**

Espuma de feuilles de curry et curcuma, bouillon navet-gingembre

\*

Plats

**Sébaste doré**

Truffé aux olives de Kalamata  
Jus de bouillabaisse perlé à l'huile d'olive

Ou

**Cannette fermière des Dombes**

Filet doré au sautoir, jeunes betteraves, sauce aux fruits rouges.

\*

**Les desserts de Karina**

\*

**Mignardises**

*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 €

#### Menu complet

*Assiette de fromages - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €*

---

#### Mise en bouche

\*

#### Entrées

##### **Tomate « Kumato » du Morvan**

Crème parfumée au basilic et poivrons,  
Amarantes soufflées et eau de tomates.

\*

##### **Poulpe de Méditerranée**

Espuma de feuilles de curry et curcuma, bouillon navet-gingembre

\*

#### Plats

##### **Sébaste doré**

Truffé aux olives de Kalamata  
Jus de bouillabaisse perlé à l'huile d'olive

\*

##### **Cannette fermière des Dombes**

Filet doré au sautoir, jeunes betteraves, sauce aux fruits rouges.

\*

##### **Les desserts de Karina**

\*

##### **Mignardises**

*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 un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €

---

**Mise en bouche**

\*

Entrées

**Tomate « Kumato » du Morvan**

Crème parfumée au basilic et poivrons,  
Amarantes soufflées et eau de tomates.

\*

**Poulpe de Méditerranée**

Espuma de feuilles de curry et curcuma, bouillon navet-gingembre

\*

**Langoustines royales – plat signature**

Cuites à l'unilatérale, verveine du jardin, crème de jambon Ibérique

\*

Plats

**Sébaste doré**

Truffé aux olives de Kalamata  
Jus de bouillabaisse perlé à l'huile d'olive

\*

**Cannette fermière des Dombes**

Filet doré au sautoir, jeunes betteraves, sauce aux fruits rouges.

\*

**Les desserts de Karina**

\*

**Mignardises**

*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 HOMARD

98 € une entrée ou un plat, fromages et dessert

148 € Menu complet

---

#### Mise en bouche

\*

#### Entrée

##### Médailлон de homard bleu

Coulis de poivrons rouge légèrement fumé à l'huile de homard,  
haricots cocos et raviole à l'estragon

\*

#### Plat

##### Homard bleu en cassolette

\*

#### Fromages

##### Assortiments de fromages de France

Affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier

\*

#### Dessert

Le cube de Karina à la vanille de Madagascar – *dessert signature*

*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** 52 €

Crème parfumée au basilic et poivrons, Amarantes soufflées et eau de tomates.

**Poulpe de Méditerranée** 52 €

Espuma de feuilles de curry et curcuma, bouillon navet-gingembre

**Langoustines royales – *Plat signature*** 92 €

Cuites à l'unilatérale, verveine du jardin, crème de jambon Ibérique

**Médailillon de homard bleu** 92 €

Coulis de poivrons rouge légèrement fumé à l'huile de homard,  
haricots cocos et raviole à l'estragon

#### Plats

**Sébaste doré** 78 €

Truffé aux olives de Kalamata, jus de bouillabaisse perlé à l'huile d'olive

**Cannette fermière des Dombes** 78 €

Filet doré au sautoir, jeunes betteraves, sauce aux fruits rouges

**Homard bleu en cassolette** 92 €

#### Fromages

Assortiment de fromages 32 €

*affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier*

#### Desserts *Meilleure pâtissière Gault et Millau Bourogne Franche Comté 2024*

Dessert de Karina 36 €

« Le Cube » à la vanille de Madagascar – *dessert signature* 42 €

---

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets