



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU HARMONIE

69 € / 98 € Apéritif Bourguignon, 12cl. glass of wine, water & coffee

First course & main course or main course & dessert

Choice of French cheeses - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €

Mise en bouche

*

Starters

Kumato tomato from Morvan

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

Or

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and tumeric leaves emulsion, ginger-turnips broth

*

Main course

Rose fish fillet

Studded with Kalamata olive, bouillabaisse jus enhanced with olive oil

Or

« Dombes » free - range duckling fillet

Gently golden-seared, young beetroots and red berry reduction

*

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 €

First courses , main course & desserts

Choice of French cheeses - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €

Mise en bouche

*

Starters

Kumato tomato from Morvan

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

Or

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and tumeric leaves emulsion, ginger-turnips broth

*

Main course

Rose fish fillet

Studded with Kalamata olive, bouillabaisse jus enhanced with olive oil

Or

« Dombes » free - range duckling fillet

Gently golden-seared, young beetroots and red berry reduction

*

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 €

Two first courses , main course & two desserts

Choice of French cheeses - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €

Mise en bouche

*

Starters

Kumato tomato from Morvan

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

*

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and tumeric leaves emulsion, ginger-turnips broth

*

Main course

Rose fish fillet

Studded with Kalamata olive, bouillabaisse jus enhanced with olive oil

Or

« Dombes » free - range duckling fillet

Gently golden-seared, young beetroots and red berry reduction

*

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 DU ROY

192 €

Full menu

Choice of French cheeses - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €

Mise en bouche

*

Starters

Kumato tomato from Morvan

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

*

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and tumeric leaves emulsion, ginger-turnips broth

*

Main course

Rose fish fillet

Studded with Kalamata olive, bouillabaisse jus enhanced with olive oil

*

« Dombes » free - range duckling fillet

Gently golden-seared, young beetroots and red berry reduction

*

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 €

For this menu, please sit down to eat no later than 1 p.m. and 8:30 p.m..

Choice of French cheeses - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €

Mise en bouche

*

Starters

Kumato tomato from Morvan

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

*

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and tumeric leaves emulsion, ginger-turnips broth

*

Dublin bay prawns - *Signature dish*

Cooked only on one side, garden verbena and cream of Iberico ham

Main course

Rose fish fillet

Studded with Kalamata olive, bouillabaisse jus enhanced with olive oil

*

« Dombes » free - range duckling fillet

Gently golden-seared, young beetroots and red berry reduction

*

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



LOBSTER MENU

98 € first course or main course, cheese & dessert

148 € Full menu

Mise en bouche

*

First course

Blue lobster medallion

Lightly smoked red capsicum sauce with lobster oil,
Snap beans & tarragon flavored lobster claws ravioli.

*

Main course

Blue lobster casserole

*

Cheeses

Choice of French cheese

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

*

Dessert

« The Cube » Madagascar vanilla creation - *Signature dessert* -

Best pastru chef 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

First course

Kumato tomato from Morvan 52 €

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

Octopus from mediterranean sea 52 €

Fresh curry and tumeric leaves emulsion, ginger-turnips broth

Blue lobster medallion

Lightly smoked red capsicum sauce with lobster oil, 92 €
Snap beans & tarragon flavored lobster claws ravioli.

Dublin bay prawns - *Signature dish* 92 €

Cooked only on one side, garden verbena and cream of Iberico ham

Main course

« Dombes » free - range duckling fillet 78 €

Gently golden-seared, young beetroots and red berry reduction

Rose fish fillet 78 €

Studded with Kalamata olive, bouillabaisse jus enhanced with olive oil

Blue lobster casserole 92 €

Cheese

Choice of French cheeses 32 €

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

Dessert de Karina 36 €

« The cube » Madagascar vanilla creation - *Signature dessert* - 42 €

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets