



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU

98 €

Menu du Jeudi soir

Mise en bouche

*

Entrée

Ballotine de cailles aux pruneaux et noix
Salade et copeaux d'asperges.

*

Plat

Chateaubriand, sauce Béarnaise
Légumes de saison.

*

Fromages

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

*

Dessert

Omelette Norvégienne

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU

98 €

Set menu available on Thursday evening

Mise en bouche

*

First course

Quails ballotine with prunes & nuts

Salad with shaves asparagus.

*

Main course

Chateaubriand steak, Béarnaise sauce

Selection of seasonal vegetables.

*

Cheeses

Choice of French cheeses

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

*

Dessert

Baked Alaska

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Prix nets