



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

Fleurs de courgette bio

L'une farcie à la crème de lentilles corail au curcuma & petits pois, l'autre en tempura.
Gel de Chardonnay et gingembre.

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

Fleurs de courgette bio

L'une farcie à la crème de lentilles corail au curcuma & petits pois, l'autre en tempura.
Gel de Chardonnay et gingembre.

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

Fleurs de courgette bio

L'une farcie à la crème de lentilles corail au curcuma & petits pois, l'autre en tempura.
Gel de Chardonnay et gingembre.

*

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

Fleurs de courgette bio

L'une farcie à la crème de lentilles corail au curcuma & petits pois, l'autre en tempura.
Gel de Chardonnay et gingembre.

*

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

Fleurs de courgette bio

L'une farcie à la crème de lentilles corail au curcuma & petits pois, l'autre en tempura.
Gel de Chardonnay et gingembre.

*

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

Médailillon 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

Fleurs de courgette bio	52 €
L'une farcie à la crème de lentilles corail au curcuma & petits pois, l'autre en tempura. Gel de Chardonnay et gingembre.	
Poulpe de Méditerranée	52 €
Espuma de feuilles de curry et curcuma, bouillon navet-gingembre	
Langoustines royales – <i>Plat signature</i>	92 €
Cuites à l'unilatérale, verveine du jardin, crème de jambon Ibérique	
Médailon 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 <i>affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier</i>	32 €
--	-------------

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

Dessert de Karina	36 €
« Le Cube » à la vanille de Madagascar – <i>dessert signature</i>	42 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets