



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

*

First course

Organic zucchini flowers

Stuffed with garden peas, turmeric flavored lentils cream & tempura
Chardonnay & ginger gel.

Or

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and turmeric 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

*

First course

Organic zucchini flowers

Stuffed with garden peas, turmeric flavored lentils cream & tempura
Chardonnay & ginger gel.

Or

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and turmeric 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

*

First course

Organic zucchini flowers

Stuffed with garden peas, turmeric flavored lentils cream & tempura
Chardonnay & ginger gel.

*

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and turmeric 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

*

First course

Organic zucchini flowers

Stuffed with garden peas, turmeric flavored lentils cream & tempura
Chardonnay & ginger gel.

*

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and turmeric 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

*

First course

Organic zucchini flowers

Stuffed with garden peas, turmeric flavored lentils cream & tempura
Chardonnay & ginger gel.

*

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and turmeric 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

Organic zucchini flowers	52 €
Stuffed with garden peas, tumeric flavored lentils cream & tempura Chardonnay & ginger gel.	
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, Snap beans & tarragon flavored lobster claws ravioli.	92 €
Dublin bay prawns - <i>Signature dish</i>	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 €
<u>Cheese</u>	
Choice of French cheeses	32 €
Affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier	
Dessert de Karina	36 €
« The cube » Madagascar vanilla creation - <i>Signature dessert</i> -	42 €

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets