



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

Médailon de homard bleu

Déclinaison autour du chou-fleur, beurre à la verveine.

Meursault « Sous la Velle » – Michelot 2022 – 8cl à 34 €

*

Plat

Homard bleu en cassolette

Pouilly fumé « Ladoucette » 2023 – 8cl à 13 €

*

Fromages

Assortiments de fromages de France

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

*

Dessert

Le dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

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

A variation on cauliflower, verbena butter.

Meursault « Sous la Velle » – Michelot 2022 – 8cl à 34 €

*

Main course

Blue lobster casserole

Pouilly fumé « Ladoucette » 2023 – 8cl à 13 €

*

Cheeses

Choice of French cheese

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

*

Dessert

Karina's dessert

Best pastru chef Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Prix nets