



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 poivron 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

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 and 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 pastry chef Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Prix nets