



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU HARMONIE

69 € / 98 € Apéritif Bourguignon, un verre de vin de 12cl, eau et café

Menu non valable le samedi soir

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

Asperges blanches de Fleury la Vallée

Huile de colza & piment d'Espelette, gribiche au jaune d'œuf fumé.

Ou

Poulpe de Méditerranée

Espuma de feuilles de curry et curcuma, bouillon navet-gingembre

*

Plats

Picanha de veau

En dentelles, fenouil-artichaut, consommé aux bourgeons des sapins du parc

Ou

Dos de sandre

Cuit sur peau, asperge verte farcie et champignons bio, jus réduit aux algues

*

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

Asperges blanches de Fleury la Vallée

Huile de colza & piment d'Espelette, gribiche au jaune d'œuf fumé.

Ou

Poulpe de Méditerranée

Espuma de feuilles de curry et curcuma, bouillon navet-gingembre

*

Plats

Picanha de veau

En dentelles, fenouil-artichaut, consommé aux bourgeons des sapins du parc

Ou

Dos de sandre

Cuit sur peau, asperge verte farcie et champignons bio, jus réduit aux algues

*

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

Asperges blanches de Fleury la Vallée

Huile de colza & piment d'Espelette, gribiche au jaune d'œuf fumé.

*

Poulpe de Méditerranée

Espuma de feuilles de curry et curcuma, bouillon navet-gingembre

*

Plats

Picanha de veau

En dentelles, fenouil-artichaut, consommé aux bourgeons des sapins du parc

Ou

Dos de sandre

Cuit sur peau, asperge verte farcie et champignons bio, jus réduit aux algues

*

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 €

Menu complet

Assiette de fromages - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €

Mise en bouche

*

Entrées

Asperges blanches de Fleury la Vallée

Huile de colza & piment d'Espelette, gribiche au jaune d'œuf fumé.

*

Poulpe de Méditerranée

Espuma de feuilles de curry et curcuma, bouillon navet-gingembre

*

Plats

Picanha de veau

En dentelles, fenouil-artichaut, consommé aux bourgeons des sapins du parc

*

Dos de sandre

Cuit sur peau, asperge verte farcie et champignons bio, jus réduit aux algues

*

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

Asperges blanches de Fleury la Vallée

Huile de colza & piment d'Espelette, gribiche au jaune d'œuf fumé.

*

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

Picanha de veau

En dentelles, fenouil-artichaut, consommé aux bourgeons des sapins du parc

*

Dos de sandre

Cuit sur peau, asperge verte farcie et champignons bio, jus réduit aux algues

*

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

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 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

Asperges blanches de Fleury la Vallée 52 €

Huile de colza & piment d'Espelette, gribiche au jaune d'œuf fumé.

Poulpe de Méditerranée 52 €

Espuma de feuilles de curry et curcuma, bouillon navet-gingembre

Langoustines royales – *Plat signature* 92 €

Cuites à l'unilatérale, verveine du jardin, crème de jambon Ibérique

Médaille de homard bleu 92 €

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

Plats

Dos de sandre 78 €

Cuit sur peau, asperge verte farcie et champignons bio, jus réduit aux algues

Picanha de veau 78 €

En dentelles, fenouil-artichaut, consommé aux bourgeons des sapins du parc

Homard bleu en cassolette 92 €

Fromages

Assortiment de fromages 32 €

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

Dessert de Karina 36 €

« Le Cube » à la vanille de Madagascar – *dessert signature* 42 €

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets