



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU HARMONIE

69 € / 98 € Apéritif Bourguignon, 12cl. glass of wine, water & coffee

This menu is not available on Saturday evening

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

Fleury la Vallée's white asparagus

Rapeseed oil & Espelette pepper, gribiche sauce with moke egg yolk.

Or

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and tumeric leaves emulsion, ginger-turnips broth

*

Plats

Veal picanha

Finely sliced, artichoke and fennel, fir buds consommé

Or

Back of pike perche

Cooked on it's skin, stuffed green asparagus and organic mushroom,
seaweed reduced jus

*

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

Fleury la Vallée's white asparagus

Rapeseed oil & Espelette pepper, gribiche sauce with moke egg yolk.

Or

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and tumeric leaves emulsion, ginger-turnips broth

*

Main course

Veal picanha

Finely sliced, artichoke and fennel, fir buds consommé

Or

Back of pike perche

Cooked on it's skin, stuffed green asparagus and organic mushroom,
seaweed reduced jus

*

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

Fleury la Vallée's white asparagus

Rapeseed oil & Espelette pepper, gribiche sauce with moke egg yolk.

*

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and tumeric leaves emulsion, ginger-turnips broth

*

Main course

Veal picanha

Finely sliced, artichoke and fennel, fir buds consommé

Or

Back of pike perche

Cooked on it's skin, stuffed green asparagus and organic mushroom,
seaweed reduced jus

*

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 €

Full menu

Choice of French cheeses - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €

Mise en bouche

*

First course

Fleury la Vallée's white asparagus

Rapeseed oil & Espelette pepper, gribiche sauce with moke egg yolk..

*

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and tumeric leaves emulsion, ginger-turnips broth

*

Main course

Veal picanha

Finely sliced, artichoke and fennel, fir buds consommé

*

Back of pike perche

Cooked on it's skin, stuffed green asparagus and organic mushroom,
seaweed reduced jus

*

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

Fleury la Vallée's white asparagus

Rapeseed oil & Espelette pepper, gribiche sauce with moke egg yolk.

*

Octopus from mediterranean sea

Fresh curry and tumeric leaves emulsion, ginger-turnips broth

*

Dublin bay prawns - *Signature dish*

Cooked only on one side, garden verbena and cream of Iberico ham

Main course

Veal picanha

Finely sliced, artichoke and fennel, fir buds consommé

*

Back of pike perche

Cooked on it's skin, stuffed green asparagus and organic mushroom,
seaweed reduced jus

*

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

A variation on cauliflower, verbena butter.
Meursault « Sous la Velle » – Michelinot 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

« 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

Fleury la Vallée's white asparagus	52 €
Rapeseed oil & Espelette pepper, gribiche sauce with moke egg yolk.	
Octopus from mediterranean sea	52 €
Fresh curry and tumeric leaves emulsion, ginger-turnips broth	
Dublin bay prawns - <i>Signature dish</i>	92 €
Cooked only on one side, garden verbena and cream of Iberico ham	

Main course

Veal picanha	78 €
Finely sliced, artichoke and fennel, fir buds consommé	
Back of pike perche	78 €
Cooked on it's skin, stuffed green asparagus and organic mushroom, seaweed reduced jus	
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