



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU HARMONIE

69 € / 98 € avec un kir, 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

**Morilles en ravioles**

Asperges vertes et consommé à l'estragon, sabayon de petits pois.

Ou

**Escargots gros gris du Morvan**

Navet confit,

Crème et purée à l'ail des ours.

\*

Plats

**Lieu jaune**

Chutney de pomme de terre, sauce à la feuille de curry fraîche

Ou

**Pigeon du Pornic**

Laqué aux épices, carotte farcie, sauce Salmi

\*

**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

**Morilles en ravioles**

Asperges vertes et consommé à l'estragon, sabayon de petits pois.

Ou

**Escargots gros gris du Morvan**

Navet confit,

Crème et purée à l'ail des ours.

\*

Plats

**Lieu jaune**

Chutney de pomme de terre, sauce à la feuille de curry fraîche

Ou

**Pigeon du Pornic**

Laqué aux épices, carotte farcie, sauce Salmi

\*

**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

**Morilles en ravioles**

Asperges vertes et consommé à l'estragon, sabayon de petits pois.

\*

**Escargots gros gris du Morvan**

Navet confit,

Crème et purée à l'ail des ours.

\*

Plats

**Lieu jaune**

Chutney de pomme de terre, sauce à la feuille de curry fraîche

**Ou**

**Pigeon du Pornic**

Laqué aux épices, carotte farcie, sauce Salmi

\*

**Pré dessert et 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

**Morilles en ravioles**

Asperges vertes et consommé à l'estragon, sabayon de petits pois.

\*

**Escargots gros gris du Morvan**

Navet confit,

Crème et purée à l'ail des ours.

\*

Plats

**Lieu jaune**

Chutney de pomme de terre, sauce à la feuille de curry fraîche

\*

**Pigeon du Pornic**

Laqué aux épices, carotte farcie, sauce Salmi

\*

**Pré dessert et 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



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

Morilles en ravioles

Asperges vertes et consommé à l'estragon, sabayon de petits pois.

\*

Escargots gros gris du Morvan

Navet confit,

Crème et purée à l'ail des ours.

\*

Noix de Saint Jacques poêlées

Caviar d'Aquitaine et crème de caviar

\*

Plats

Lieu jaune

Chutney de pomme de terre, sauce à la feuille de curry fraîche

\*

Pigeon du Pornic

Laqué aux épices, carotte farcie, sauce Salmi

\*

Pré dessert et 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



### LA CARTE

#### Entrées

<b>Morilles en ravioles</b>	52 €
Asperges vertes et consommé à l'estragon, sabayon de petits pois.	
<b>Escargots gros gris du Morvan</b>	52 €
Navet confit, crème et purée à l'ail des ours.	
<b>Noix de Saint Jacques poêlées et caviar d'Aquitaine</b>	92 €
Caviar d'Aquitaine et crème de caviar.	

#### Plats

<b>Lieu jaune</b>	78 €
Chutney de pomme de terre, sauce à la feuille de curry fraîche.	
<b>Pigeon du Pornic</b>	78 €
Laqué aux épices, carotte farcie, sauce Salmi.	

#### Fromages

Assortiment de fromages	32 €
Affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier	

*Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024*

---

<b>Pré-dessert de Karina</b>	36 €
<b>Dessert de Karina</b>	36 €

---

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets