



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

Gros gris snails from Morvan

Pickels turnip with 5 spices, mashed & cream of wild garlic.

*

Plats

Green pollack

Potato chutney with mustard seeds, curry leaves sauce

Or

Pigeon from Pornic

Glazed with spices, thighs stuffed carrot, salmis sauce

*

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

Gros gris snails from Morvan

Pickels turnip with 5 spices, mashed & cream of wild garlic.

*

Plats

Green pollack

Potato chutney with mustard seeds, curry leaves sauce

Ou

Pigeon from Pornic

Glazed with spices, thighs stuffed carrot, salmis sauce

*

Dessert de Karina

*

Mignardises

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

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.

*

Gros gris snails from Morvan

Pickels turnip with 5 spices, mashed & cream of wild garlic.

*

Plats

Green pollack

Potato chutney with mustard seeds, curry leaves sauce

Ou

Pigeon from Pornic

Glazed with spices, thighs stuffed carot, salmis sauce

*

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..

*

Gros gris snails from Morvan

Pickels turnip with 5 spices, mashed & cream of wild garlic.

*

Plats

Green pollack

Potato chutney with mustard seeds, curry leaves sauce

Ou

Pigeon from Pornic

Glazed with spices, thighs stuffed carrot, salmis sauce

*

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.

*

Gros gris snails from Morvan

Pickels turnip with 5 spices, mashed & cream of wild garlic.

*

Sea scallops & Aquitaine caviar

Roasted with cocoa butter, caviar butter sauce

Main course

Green pollack

Potato chutney with mustard seeds, curry leaves sauce

Ou

Pigeon from Pornic

Glazed with spices, thighs stuffed carrot, salmis sauce

*

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 » – Michelin 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

Dessert de Karina

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.

Gros gris snails from Morvan 52 €

Pickels turnip with 5 spices, mashed & cream of wild garlic.

Sea scallops & Aquitaine caviar 92 €

Roasted with cocoa butter, caviar butter sauce

Blue lobster medallion 92 €

A variation on cauliflower, verbena butter.

Main course

Green pollack 78 €

Potato chutney with mustard seeds, curry leaves sauce

Pigeon from Pornic 78 €

Glazed with spices, thighs stuffed carrot, salmis sauce

Blue lobster casserole 92 €

Cheese

Choice of French cheeses 32 €

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

Meilleure pâtissière Gault & Millan Bourgogne Franche-Comté 2024

Dessert de Karina 36 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets