



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**

**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 de 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 et 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

**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 de 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 et 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.

\*

**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 de Pornic**

Laqué aux épices, carotte farcie, sauce Salmi

\*

**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 €

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.

\*

**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 de Pornic**

Laqué aux épices, carotte farcie, sauce Salmi

\*

**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.

\*

**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 de Pornic**

Laqué aux épices, carotte farcie, sauce Salmi

\*

**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

**Médailon 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

**Dessert de Karina**

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.

**Escargots gros gris du Morvan** 52 €

Navet confit, crème et purée à l'ail des ours.

**Noix de Saint-Jacques poêlées et caviar d'Aquitaine** 92 €

Caviar d'Aquitaine et crème de caviar.

**Médailillon de homard bleu** 92 €

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

#### Plats

**Lieu jaune** 78 €

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

**Pigeon de Pornic** 78 €

Laqué aux épices, carotte farcie, sauce Salmi.

**Homard bleu en cassolette** 92 €

#### Fromages

Assortiment de fromages 32 €

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

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

---

**Dessert de Karina** 36 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets