



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU HARMONIE

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

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

Dôme végétal

Jus de yuzu et raisin,
crème légère de betterave au vinaigre de Pinot noir & cacao.

Ou

Encornets de nos Côtes

En fines tagliatelles, fenouil et choux fleur à l'anis vert,
quelques abatis de volailles Valuciennes.

*

Plats

Dos de sandre

Truffé au lard de Colonnata,
amandes de mer, épinards et curry frais.

Ou

Pintade fermière de Vault de Lugny

Laquée au soja et miel, la cuisse dans une fine crêpe,
gyoza au shitaké et carottes, consommé de maïs.

*

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

Dôme végétal

Jus de yuzu et raisin,
crème légère de betterave au vinaigre de Pinot noir & cacao.

Ou

Encornets de nos Côtes

En fines tagliatelles, fenouil et choux fleur à l'anis vert,
quelques abatis de volaille Valuciennes.

*

Plats

Dos de sandre

Truffé au lard de Colonnata
amandes de mer, épinards et curry frais.

Ou

Pintade fermière de Vault de Lugny

Laquée au soja et miel, la cuisse dans une fine crêpe,
gyoza au shité et carottes, consommé de maïs.

*

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

Dôme végétal

Jus de yuzu et raisin,
crème légère de betterave au vinaigre de Pinot noir & cacao.

*

Encornets de nos Côtes

En fines tagliatelles, fenouil et choux fleur à l'anis vert,
quelques abatis de volailles Valusiennes.

*

Plats

Dos de sandre

Truffé au lard de Colonnata,
amandes de mer, épinards et curry frais.

Ou

Pintade fermière de Vault de Lugny

Laquée au soja et miel, la cuisse dans une fine crêpe,
gyoza au shité et carottes, consommé de maïs.

*

Les 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

Dôme végétal

Jus de yuzu et raisin,
crème légère de betterave au vinaigre de Pinot noir & cacao.

*

Encornets de nos Côtes

En fines tagliatelles, fenouil et choux fleur à l'anis vert,
quelques abatis de volaille Valuciennes.

*

Plats

Dos de sandre

Truffé au lard de Colonnata
amandes de mer, épinard et curry frais.

*

Pintade fermière de Vault de Lugny

Laquée au soja et miel, la cuisse dans une fine crêpe,
gyoza au shitaké et carottes, consommé de maïs.

*

Les 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

Dôme végétal

Jus de yuzu et raisin,
crème légère de betterave au vinaigre de Pinot noir & cacao.

*

Encornets de nos Côtes

En fines tagliatelles, fenouil et choux fleur à l'anis vert,
quelques abatis de volailles Valuciennes.

*

Langoustines royales – *Plat signature*

Juste snackées, verveine du jardin, crème de jambon Ibérique.

Plats

Dos de sandre

Truffé au lard de Colonnata,
amandes de mer, épinards et curry frais.

*

Pintade fermière de Vault de Lugny

Laquée au soja et miel, la cuisse dans une fine crêpe,
gyoza au shitaké et carottes, consommé de maïs.

*

Les 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 CHASSE

198 € - 238 € avec deux entrées et un plat au choix

Mise-en-bouche

*

Le Sanglier

En feuilleté au foie gras et champignons de nos bois

ou

Le Colvert

En consomme à la truffe et légumes d'automne

*

Le Lièvre

« A la Royale »

Ou

La Grouse d'Ecosse

en suprême, rôtie au foie gras et enrobée de chou,
sauce au Whisky

*

Les Fromages affinés par la Maison Bordier

*

Le 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

Dôme végétal 52 €

Jus de yuzu et raisin, crème légère de betterave au vinaigre de Pinot noir & cacao.

Encornets de nos côtes 52 €

En fines tagliatelles, fenouil et choux fleur à l'anis vert, quelques abatis de volailles Valuciennes.

Langoustines royales – *Plat signature* 92 €

Juste snackées, verveine du jardin, crème de jambon Ibérique.

Sanglier 54 €

En feuilleté au foie gras et champignons de nos bois

Colvert 54 €

En consommé à la truffe et légumes d'automne

Plats

Dos de sandre 78 €

Truffé au lard de Colonnata, amandes de mer, épinards et curry frais.

Pintade fermière de Vault de Lugny 78 €

Laquée au soja et miel, la cuisse dans une fine crêpe, gyoza au shitaké et carottes, consommé de maïs.

Le Lièvre « A la Royale » 95 €

Grouse d'Ecosse 95 €

en suprême, rôtie au foie gras et enrobée de chou, sauce au Whisky

Fromages

Assortiment de fromages 32 €

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

Desserts *Meilleure pâtissière Gault et Millau Bourogne Franche Comté 2024*

Dessert de Karina 36 €

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

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets