



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU HARMONIE

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

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

*

Starters

Vegetal Dome

Yuzu & grappes jus, light beetroot cream,
flavoured with cocoa & Pinot noir vinegar.

Or

Squid from the French Coast

Cut into fine tagliatelle, aniseed flavoured fennel & cauliflower purée
sauteed « « Valucienne » » poultry giblets.

*

Main course

Back of Pike -Perch

Truffled with Colonnata lard, sea almonds clams,
spinach & fresh curry.

Or

Farm reared Guinea fowl from Vault de Lugny

Glazed with soy sauce & honey, the leg wrapped in a delicate crêpe,
shiitake & carrot gyzoa, sweetcorn consommé.

*

Karina's dessert

*

Mignardises

Karina Laval — Gault & Millau Burgundy-Franche-Comté Pastry Chef of the Year 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

*

Starters

Vegetal Dome

Yuzu & grappes jus, light beetroot cream,
flavoured with cocoa & Pinot noir vinegar.

Or

Squid from the French Coast

Cut into fine tagliatelle, aniseed flavoured fennel & cauliflower purée
sauteed « « Valucienne » » poultry giblets.

*

Main course

Back of Pike -Perch

Truffled with Colonnata lard, sea almonds clams,
spinach & fresh curry.

Or

Farm reared Guinea fowl from Vault de Lugny

Glazed with soy sauce & honey, the leg wrapped in a delicate crêpe,
shiitake & carrot gyzoa, sweetcorn consommé.

*

Karina's dessert

*

Mignardises

Karina Laval — Gault & Millau Burgundy-Franche-Comté Pastry Chef of the Year 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

*

Starters

Vegetal Dome

Yuzu & grappes jus, light beetroot cream,
flavoured with cocoa & Pinot noir vinegar.

*

Squid from the French Coast

Cut into fine tagliatelle, aniseed flavoured fennel & cauliflower purée
sauteed « « Valucienne » poultry giblets.

*

Main course

Back of Pike -Perch

Truffled with Colonnata lard, sea almonds clams,
spinach & fresh curry.

Or

Farm reared Guinea fowl from Vault de Lugny

Glazed with soy sauce & honey, the leg wrapped in a delicate crêpe,
shiitake & carrot gyzoa, sweetcorn consommé.

*

Karina's desserts

*

Mignardises

Karina Laval — Gault & Millau Burgundy-Franche-Comté Pastry Chef of the Year 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

*

Starters

Vegetal Dome

Yuzu & grappes jus, light beetroot cream,
flavoured with cocoa & Pinot noir vinegar.

*

Squid from the French Coast

Cut into fine tagliatelle, aniseed flavoured fennel & cauliflower purée
sauteed « Valucienne » poultry giblets.

*

Main course

Back of Pike -Perch

Truffled with Colonnata lard, sea almonds clams,
spinach & fresh curry.

*

Farm reared Guinea fowl from Vault de Lugny

Glazed with soy sauce & honey, the leg wrapped in a delicate crêpe,
shiitake & carrot gyzoa, sweetcorn consommé.

*

Karina's desserts

*

Mignardises

Karina Laval — Gault & Millau Burgundy-Franche-Comté Pastry Chef of the Year 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

*

Starters

Vegetal Dome

Yuzu & grappes jus, light beetroot cream,
flavoured with cocoa & Pinot noir vinegar.

*

Squid from the French Coast

Cut into fine tagliatelle, aniseed flavoured fennel & cauliflower purée
sauteed « « Valucienne » » poultry giblets.

*

Royal Langoustines — *Signature Dish*

*Lightly seared, with verbena from our garden,
Ibérico ham cream.*

Main course

Back of Pike -Perch

Truffled with Colonnata lard, sea almonds clams,
spinach & fresh curry.

*

Farm reared Guinea fowl from Vault de Lugny

Glazed with soy sauce & honey, the leg wrapped in a delicate crêpe,
shiitake & carrot gyzoa, sweetcorn consommé.

*

Karina's desserts

*

Mignardises

Karina Laval — Gault & Millau Burgundy-Franche-Comté Pastry Chef of the Year 2024

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



GAME MENU

198 € / 238 € with two starters and one main course to choose

Appetizer

*

The Wild Boar

Vault de Lugny style thrush pie
with wild cratellerus mushroom and cognac

Or

Wild Mallard duck

Truffle consommé, autumn vegetables

*

The Hare

The famous « a la Royale »

Or

The Scottish Grouse breast

Roasted with foie gras and rolled in cabbage,
Whisky sauce.

*

French cheeses

*

Le dessert de Karina

Best pastry chef 2024 from Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



LA CARTE

First course

Vegetal Dome 52 €
Yuzu & grappes jus, light beetroot cream, flavoured with cocoa & Pinot noir vinegar.

Squid from the French Coast 52 €
Cut into fine tagliatelle, aniseed flavoured fennel & cauliflower purée
sauteed « Valucienne » poultry giblets.

Royal Langoustines — *Signature Dish* 92 €
Lightly seared, with verbena from our garden and cream of Iberico ham

The Wild Boar 54 €
Vault de Lugny style thrush pie with wild cratellerus mushroom and cognac

Wild Mallard duck 54 €
Truffle consommé, autumn vegetables

Main course

Farm reared Guinea fowl from Vault de Lugny 78 €
Glazed with soy sauce & honey, the leg wrapped in a delicate crêpe,
shiitake & carrot gyzoa, sweetcorn consommé.

Back of Pike -Perch 78 €
Truffled with Colonnata lard, sea almonds clams, spinach & fresh curry.

The Hare 95 €
The famous « A la Royale »

The Scottish Grouse breast 95 €
Roasted with foie gras and rolled in cabbage, Whisky sauce.

Cheeses

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

Dessert de Karina 36 €

« The cube » Madagascar vanilla creation - *Signature dessert* - 42 €

Karina Laval — Gault & Millau Burgundy-Franche-Comté Pastry Chef of the Year 2024

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets