



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



LOBSTER MENU

98 € first course or main course, cheese & dessert

148 € Full menu

Mise en bouche

*

First course

Blue lobster medallion

Lightly smoked red capsicum sauce with lobster oil,
Snap beans & tarragon flavored lobster claws ravioli.

*

Main course

Blue lobster casserole

*

Cheeses

Choice of French cheese

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

*

Dessert

« The Cube » Madagascar vanilla creation - *Signature dessert* -

Best pastry 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

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.

Blue lobster medallion

Lightly smoked red capsicum sauce with lobster oil,
Snap beans & tarragon flavored lobster claws ravioli. 92 €

Royal Langoustines — *Signature Dish* 92 €

Lightly seared, with verbena from our garden and cream of Iberico ham

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.

Blue lobster casserole 92 €

Cheese

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