



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 abbatis 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 abbatis 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 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 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 abbatis 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 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 abbatis 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 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



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 abbatis 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 HOMARD

98 € une entrée ou un plat, fromages et dessert

148 € Menu complet

Mise en bouche

*

Entrée

Médailлон de homard bleu

Coulis de poivrons rouge légèrement fumé à l'huile de homard,
haricots cocos et raviole à l'estragon

*

Plat

Homard bleu en cassolette

*

Fromages

Assortiments de fromages de France

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

*

Dessert

Le cube de Karina à la vanille de Madagascar – *dessert signature*

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



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 abbatis de volailles Valuciennes.

Langoustines royales – *Plat signature* 92 €

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

Médailлон de homard bleu 92 €

Coulis de poivrons rouge légèrement fumé à l'huile de homard,
haricots cocos et raviole à l'estragon

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.

Homard bleu en cassolette 92 €

Fromages

Assortiment de fromages 32 €

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

Desserts *Meilleure pâtissière Gault et Millau Bourgogne 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