



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

**Morilles en ravioles**

Asperges vertes et consommé à l'estragon, sabayon de petits pois.

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 - Plat et Dessert

*Assiette de fromages - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €*

---

Mise en bouche

\*

Entrées

**Morilles en ravioles**

Asperges vertes et consommé à l'estragon, sabayon de petits pois.

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 – plat au choix et deux desserts

*Assiette de fromages - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €*

---

Mise en bouche

\*

Entrées

**Morilles en ravioles**

Asperges vertes et consommé à l'estragon, sabayon de petits pois.

\*

**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

**Morilles en ravioles**

Asperges vertes et consommé à l'estragon, sabayon de petits pois.

\*

**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

Morilles en ravioles

Asperges vertes et consommé à l'estragon, sabayon de petits pois.

\*

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

**Morilles en ravioles** 52 €

Asperges vertes et consommé à l'estragon, sabayon de petits pois.

**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



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU HARMONIE

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

This menu is not available on Saturday evening

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

\*

First course

**Morel's raviolis**

Tarragon flavored consommé with garden peas emulsion.

Or

**Gros gris snails from Morvan**

Pickels turnip with 5 spices, mashed & cream of wild garlic.

\*

Plats

**Green pollack**

Potato chutney with mustard seeds, curry leaves sauce

Ou

**Pigeon from Pornic**

Glazed with spices, thighs stuffed carrot, salmis sauce

\*

**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

*Choice of French cheeses - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €*

---

Mise en bouche

\*

First course

**Morel's raviolis**

Tarragon flavored consommé with garden peas emulsion.

Or

**Gros gris snails from Morvan**

Pickels turnip with 5 spices, mashed & cream of wild garlic.

\*

Plats

**Green pollack**

Potato chutney with mustard seeds, curry leaves sauce

Ou

**Pigeon from Pornic**

Glazed with spices, thighs stuffed carrot, salmis sauce

\*

**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 €

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

\*

First course

**Morel's raviolis**

Tarragon flavored consommé with garden peas emulsion.

\*

**Gros gris snails from Morvan**

Pickels turnip with 5 spices, mashed & cream of wild garlic.

\*

Plats

**Green pollack**

Potato chutney with mustard seeds, curry leaves sauce

Ou

**Pigeon from Pornic**

Glazed with spices, thighs stuffed carot, salmis sauce

\*

**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 €

Full menu

*Choice of French cheeses - affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier + 32 €*

---

Mise en bouche

\*

First course

**Morel's raviolis**

Tarragon flavored consommé with garden peas emulsion.

\*

**Gros gris snails from Morvan**

Pickels turnip with 5 spices, mashed & cream of wild garlic.

\*

Plats

**Green pollack**

Potato chutney with mustard seeds, curry leaves sauce

Ou

**Pigeon from Pornic**

Glazed with spices, thighs stuffed carot, salmis sauce

\*

**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 €

*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**

\*

**First course**

**Morel's raviolis**

Tarragon flavored consommé with garden peas emulsion.

\*

**Gros gris snails from Morvan**

Pickels turnip with 5 spices, mashed & cream of wild garlic.

\*

**Sea scallops & Aquitaine caviar**

Roasted with cocoa butter, caviar butter sauce

**Main course**

**Green pollack**

Potato chutney with mustard seeds, curry leaves sauce

**Ou**

**Pigeon from Pornic**

Glazed with spices, thighs stuffed carrot, salmis sauce

\*

**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



LOBSTER MENU

98 € first course or main course, cheese & dessert

148 € Full menu

---

Mise en bouche

\*

First course

**Blue lobster medallion**

A variation on cauliflower, verbena butter.  
*Meursault « Sous la Velle » – Michelinot 2022 – 8cl à 34 €*

\*

Main course

**Blue lobster casserole**

*Pouilly fumé « Ladoucette » 2023 – 8cl à 13 €*

\*

Cheeses

**Choice of French cheese**

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

\*

Dessert

**Dessert de Karina**

*Best pastru 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**

**Morel's raviolis** 52 €

Tarragon flavored consommé with garden peas emulsion.

**Gros gris snails from Morvan** 52 €

Pickels turnip with 5 spices, mashed & cream of wild garlic.

**Sea scallops & Aquitaine caviar** 92 €

Roasted with cocoa butter, caviar butter sauce

**Blue lobster medallion** 92 €

A variation on cauliflower, verbena butter.

**Main course**

**Green pollack** 78 €

Potato chutney with mustard seeds, curry leaves sauce

**Pigeon from Pornic** 78 €

Glazed with spices, thighs stuffed carrot, salmis sauce

**Blue lobster casserole** 92 €

**Cheese**

Choice of French cheeses 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