



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

*

Pré-dessert et 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

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

*

Pré-dessert et 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

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

*

Pré-dessert et 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

Médaille 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

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

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

Pré-dessert de Karina 36 €

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

*

Pre-dessert

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 €

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 carrot, salmis sauce

*

Pre-dessert

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 €

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

*

Pre-dessert

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



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 » – Michelin 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

Karina's dessert

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

Pré-dessert de Karina 36 €

Dessert de Karina 36 €

Toutes les viandes sont d'origine Française

Prix nets