



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU BROCHE ET BRAISES

98 €

Menu du Jeudi soir

Mise en bouche

*

Entrée

Ballotine de cailles aux pruneaux et noix

Salade et copeaux d'asperges.

*

Plat

Pièce cuite à la broche au feu de bois

Mousseline de pommes de terre et légumes de saison.

*

Fromages

Assortiments de fromages

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

*

Dessert

Dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Prix nets



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



SPIT-ROAST MENU

98 €

Set menu available on Thursday evening

Mise en bouche

*

First course

Quails ballotine with prunes & nuts

Salad with shaves asparagus.

*

Main course

Meat cooked on a spit over a wood fire

Potato mousseline with a selection of seasonal vegetables.

*

Cheeses

Choice of French cheeses

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

*

Dessert

Karina's dessert

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

Prix nets