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

Coquilles St Jacques Bretonnes
Navets bio confits aux épices douces et curcuma.

*

Plats

Poisson de roche Français
Dans une feuille de blette,
mousseline au corail de homard et beurre d'oursin.

Ou

Filet mignon de veau
Rôti au romarin, butternut de notre potager
jus réduit aux algues.

*

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

Coquilles St Jacques Bretonnes
Navets bio confits aux épices douces et curcuma.

*

Plats

Poisson de roche Français
Dans une feuille de blette,
mousseline au corail de homard et beurre d'oursin.

Ou

Filet mignon de veau
Rôti au romarin, butternut de notre potager
jus réduit aux algues.

*

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.

*

Coquilles St Jacques Bretonnes
Navets bio confits aux épices douces et curcuma.

*

Plats

Poisson de roche Français
Dans une feuille de blette,
mousseline au corail de homard et beurre d'oursin.

Ou

Filet mignon de veau
Rôti au romarin, butternut de notre potager
jus réduit aux algues.

*

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.

*

Coquilles St Jacques Bretonnes
Navets bio confits aux épices douces et curcuma.

*

Plats

Poisson de roche Français
Dans une feuille de blette,
mousseline au corail de homard et beurre d'oursin.

*

Filet mignon de veau
Rôti au romarin, butternut de notre potager
jus réduit aux algues.

*

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.

*

Coquilles St Jacques Bretonnes
Navets bio confits aux épices douces et curcuma.

*

Langoustines royales – *Plat signature*
Juste snackées, verveine du jardin, crème de jambon Ibérique.

Plats

Poisson de roche Français
Dans une feuille de blette,
mousseline au corail de homard et beurre d'oursin.

*

Filet mignon de veau
Rôti au romarin, butternut de notre potager
jus réduit aux algues.

*

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 CHASSE A partir du Vendredi 02 Octobre

198 € - 238 € avec deux entrées et un plat au choix

Mise-en-bouche

*

Le Sanglier

En feuilleté au foie gras et champignons de nos bois

ou

Le Colvert

En consomme à la truffe et légumes d'automne

*

Le Lièvre

« A la Royale »

Ou

La Daim

Dos rôti aux baies de genièvres, sauce Grand Veneur

*

Les Fromages affinés par la Maison Bordier

*

Le dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

A la Carte : Entrées 54 €, plats 95 € dessert 36 €

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.

Coquilles St Jacques Bretonnes **52 €**
Navets bio confits aux épices douces et curcuma.

Langoustines royales – *Plat signature* **92 €**
Juste snackées, verveine du jardin, crème de jambon Ibérique.

Sanglier **54 €**
En feuilleté au foie gras et champignons de nos bois

Colvert **54 €**
En consommé à la truffe et légumes d'automne

Plats

Poisson de roche Français **78 €**
Dans une feuille de blette, mousseline au corail de homard et beurre d'oursin.

Filet mignon de veau **78 €**
Rôti au romarin, butternut de notre potager, jus réduit aux algues.

Le Lièvre « A la Royale » **95 €**

Le daim **95 €**
Dos rôti aux baies de genièvres, sauce Grand Veneur

Fromages

Assortiment de fromages **32 €**
affinés par un M.O.F. de la Maison Bordier

Desserts *Meilleure pâtissière Gault et Millau Bourogne 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