



# CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

## HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



## La Carte

### Les Entrées

29 €

---

#### **FOIE GRAS DE CANARD**

En terrine & feuilles de nori toastées,  
anguille fumée laquée à la sauce soja, cerises au Porto.

#### **BELLE LANGOUSTINE**

Aux zestes de citron noir, tête de veau en croustillant,  
réduction orange yuzu.

#### **POULPES**

Au curcuma et coriandre en cocotte,  
eau de tomates du jardin en gelée,  
caviar d'aubergines.

### Les Poissons & Crustacés

42 €

---

#### **MAIGRE DE LIGNE**

Cuit à l'unilatéral,  
purée de fruit à pain au curry noir,  
obione de mer, sauce aux 7 épices et lait de coco.

#### **SAINT PIERRE**

Filet cuit sur une croûte de sel et fines herbes sous cloche,  
fleurs de courgettes farcies au quinoa.

#### **HOMARD BLEU + 17 €**

Pressé de Homard "Michel Houellebecq" - A commander la veille.

*Plat créé pour son roman "la carte et le territoire" prix Goncourt 2010*



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY  
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



## La Carte

### Les Viandes & Volailles

42 €

---

#### **BŒUF CHAROLAIS A.O.P & TRUFFES NOIRES**

En filet Rossini, purée à la truffe noire & sauce Périgueux.

#### **PIGEONNEAU DE BRESSE**

Suprême rôti, purée de carottes-moutarde, betteraves au Porto, sauce salmis aux épices Mauriciennes.

---

### Les fromages A.O.P. de France

12 €

Affinés par la maison Soufflard

---

### Les desserts de Karina

19 €

#### **SUCCÈS AU CASSIS**

#### **FRAMBOISES**

En compotée, sorbet parfumé à la citronnelle, mousse glacée aux zestes de citron vert, sablé à la badiane.

#### **CHOCOLAT & CERISES**

Crèmeux au chocolat, ganache montée praliné, moelleux pistache coco, coulis de cerises au thé vert & fleurs de cerisier.

#### **GLACES & SORBETS MAISON**