



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Déjeuner des Saveurs

38 € avec fromage & dessert +12 € / *with cheese & dessert +12 €*

Au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés
For lunch from Monday to Friday except holidays

Terrine de foie gras aux feuilles de nori, laquée au miel-soja,
anguille légèrement fumée aux graines de sésame relevées au wasabi.

*Duck foie gras terrine with nori leaves and honey soy glazed sauce,
lightly smoked eel with wasabi flavored sesame seeds.*

Ou / Or

Champignons de saison en cassolette parfumés au thym, œuf bio poché,
ventrèche de Noir de Bigorre.

*Seasonal mushrooms, thym flavored cassolet,
farm raised poached egg with Noir de Bigorre porc belly.*

Dos de cabillaud aux zestes de citron vert et épices satay,
cannelloni de chou vert, shitaké, jus réduit de Bouillabaisse.

*Cod fish's fillet with lime zests and satay spices,
cannelloni of green cabbages with shitaké mushrooms, reduced Bouillabaisse sauce.*

Ou / Or

Magret de canard rôti rôti aux 7 épices, purée de céleri rave à la vanille, sauce verjus.

Duck breast roasted with home-made 7 spices, vanilla flavored celeriac purée, verjus sauce.

Assiette de fromages A.O.P.

Choice of french cheeses

Ou / Or

Dessert de Karina selon l'inspiration du jour.

Our pastry chef today's inspiration.

Ou / Or

Assortiment de glaces & sorbets Maison.

Choice of assorted homemade ice creams and sherbets