

Carte du Restaurant – Automne 2011

Franco Bowanee, Chef de Cuisine & Karina Laval, Chef Pâtissier
Proposent une cuisine inventive et savoureuse

Le Restaurant est ouvert tous les soirs, samedi et dimanche midi sur réservation

Le service est de 18:30 jusqu'à 21:30

Par beau temps, les repas sont servis dans le parc de 18:30 à 20:00 puis au restaurant jusqu'à 21:30

*

Our Gastronomic restaurant is opened daily for dinner and for lunch on Saturday & Sunday

Reservation is necessary- The service is from 6:30 pm to 9:30 pm

Weather permitting, dinner can be served in the garden from 6:30 to 8 pm & in the restaurant until 9:30pm

Les Plats mythiques

Escargots de Bourgogne frais Maison au beurre et son croustis, flan d'ail rose et jus de persil aux épices <i>Homemade Burgundy snails cooked with butter & croquette, soft garlic cake & frothy parsley jus with 13 spices</i>	28 €
*	
Suprême & cuisse de Grouse d'Ecosse au four, navets glacés au miel Purée de pomme de terre aux truffes fraîches, jus aux baies de Genièvre <i>Roasted wild Scotland grouse, honey, glazed turnip, Fresh truffled potato purée & juniper berry jus</i>	48 €
*	
Hamburger Vault de Lugny aux Cèpes frais et Foie Gras chaud (en saison) <i>Vault de Lugny style Hamburger with fresh porcini & warm duck liver</i>	48 €
*	
Lièvre à la Royal " Royal style" Hare prepared according to the famous recipe for Louis XIV " a game lover"	69 €
*	
Pressé de Homard " Michel Houellebecq " <i>Brittany lobster " A la presse" flavoured with combavas, served with garden baby potatoes</i>	59 €
*	
Frappucino de framboises parfumé au géranium odorant, Mousse de chocolat ivoire, sablé à l'anis étoilé <i>Scented geranium raspberry frappuccino, Ivoiry chocolate mousse & a Star anis sablée</i>	22 €
*	
Le Dessert au Chocolat « Nicolas Noz », célèbre chocolatier à Lausanne The Chocolate cake from the famous chocolatier from Switzerland "Nicolas Noz "	22 €



CHÂTEAU DE VAULT DE LUGNY



VAULT DE LUGNY - BOURGOGNE - FRANCE

MENU GOURMAND

49 € -55 € vendredi, samedi, dimanche & jours fériés

Amuse bouche

*

Brochette et tempura de crevettes marinées
Gratin de cristophines aux salpicons et sa sauce parfumée aux feuilles de coriandre

*Crispy prawn tempura & skewer flavoured with lime marinade
Gratinated cristophine, refreshed with a coriander flavoured jus*

*

Suprême de poulet Fermier cuit sur la peau, artichaut violet façon barigoule, pommes fondantes,
Jus de cuisson perlé à l'huile de sésame

*Farm raised chicken breast cooked on skin, barigoule style artichoke, backed potatoes,
Sesame flavoured chicken jus*

*

Plateau de fromages de France de la maison Soufflard

Assortment of French cheeses

*

Macaron au combava, meringue glacée à la pêche blanche, gelée à l'orange parfumée à la mélisse

Fresh kaffir lime homemade macaroon, ice peach meringue & its lemongrass orange gelly



MENU DU ROY

115 € / 89 € (avec une entrée)

Médaillon de Homard Breton poêlé,
Flan d'huitres au pate de Miso & beurre de homard parfumé au combava
*Pan- fried Medallion of Brittany lobster served with a soft oyster miso paste flan
Refreshed with a kaffir lime lobster butter sauce*

*

Noix de coquilles Saint Jacques poêlées, purée d'artichaut à l'huile de noisettes,
Jus parfumé à la citronnelle, soja et miel
*Pan-seared fresh sea scallops, artichoke puree with walnut oil,
Lemongrass flavored jus, honey and soy sauce vinaigrette*

*

Sorbet au melon du potager & jus de Serrano
Melon granitas with Serrano jus

*

Suprême & cuisse de Grouse d'Ecosse au four, navets glacés au miel
Purée de pomme de terre aux truffes fraîches, jus aux baies de Genièvre
*Roasted wild Scotland grouse, honey, glazed turnip,
Fresh truffled potato purée & juniper berry jus*

Ou/Or

Filet Mignon de Bœuf Charolais, purée de pommes de terre du potager,
Croustillant de lard maison, jus simple au romarin
Oven roasted farm raised Beef filet, garden potato purée, homemade pork bacon & rosemary juice

*

Les fromages Affinés de la maison Soufflard
Assortment of French cheeses

*

Poire chocolat gingembre caramélisé, soufflé au gianduja
Rafraichit d'une glace aux fèves de tonka
Caramelized chocolate ginger garden pear, Gianduja soufflé refreshed with a Tonka beans's ice cream



MENU BOURGUIGNON

98 € / 148 € (avec les vins)

Soupe d'écrevisses au cerfeuil et croutons

Creamy crayfish soup flavoured with chervil & croutons

Vin : *Saint Véran « Les Cras »-Collovray-Terrier- 2007*

*

Escargots de Bourgogne frais Maison au beurre et son cromesquis, flan d'ail rose et jus de persil aux épices

Homemade Burgundy snails cooked with butter & croquette, soft garlic cake & frothy parsley jus with 13 spices

Ou

Filet de truite de Crisenon poêlée,

Fondue de Granny Smith & poireaux, oseille en purée, beurre à l'estragon

Pan fried Crisenon trout filet with Granny apples & garden leeks fondu, sorrel purée & tarragon butter sauce

Vin : *Petit Chablis « Château de Vault de Lugny »- Durup*

*

Sorbet au pamplemousse « Freddy Girardet »

Grapefruit sorbet « Freddy Girardet »

*

Le Bœuf Bourguignon déstructuré

Deconstructed beef Bourguignon

Vin : *Savigny les Beaunes 1^{er} Cru – Bruno Clair 2006*

*

Les fromages Affinés de la maison Soufflard

Assortment of French cheeses

Vin : *Irancy rouge « Les Mazelots » - Colinot 2007*

*

« Karina box » composée d'une déclinaison de fruits rouges et sorbet aux feuilles de combawa

“The Karina Box” with an assortment of our garden red berries delicacies & a kaffir lime leaves sherbet

Vin : *Ratafia Bourguignon*



MENU VEGETARIEN

69 €

Amuse bouche

*

Velouté de choux fleurs du potager aux noix, fricassée et ravioli de trompettes de la mort
Garden cauliflower velouté with nuts served with a ravioli & sautéed fresh wild mushrooms

*

Carnarolli risotto au potimarron et truffes fraîches de Bourgogne

Pumpkin Carnarolli rice risotto with fresh Burgundy truffles

*

Sorbet aux feuilles de menthe fraîche

Fresh mint leaves sorbet

*

Tian de légumes de saison, galette au romarin, Rutabaga & panais glacés,
Jus de légumes au pesto maison

*Seasonal vegetable tian served on crispy rosemary galette,
Swedish turnip & Parsnip vegetable jus refreshed with homemade pesto*

*

Plateau de fromages de France de la maison Soufflard

Assortment of French cheeses

*

Frappuccino de framboises parfumé au géranium odorant,

Mousse de chocolat ivoire, sablé à l'anis étoilé

Scented geranium raspberry frappuccino, Ivoiry chocolate mousse & a Star anis sablée

