

## Carte du Restaurant – Eté 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 &amp; croquette, soft garlic cake &amp; frothy parsley jus with 13 spices</i>	28 €
Médaille de Homard Breton, panacotta de chou fleur, bisque subtilement relevé à l'écorce d'orange <i>Medallion of Brittany lobster, cauliflower panacotta served with orange flavoured bisque</i>	39 €
Hamburger Vault de Lugny aux Cèpes frais et Foie Gras chaud ( en saison ) <i>Vault de Lugny style Hamburger with fresh porcini &amp; warm duck liver</i>	48 €
Coq au Vin à la Royal "Royal style" Coq au vin prepared according to the famous recipe for Louis XIV " a game lover"	52 €
Pressé de Homard " Michel Houellebecq " <i>Brittany lobster " A la presse" flavoured with combavas, served with garden baby potatoes</i>	59 €
Macaron au combava, meringue glacée à la pêche blanche, gelée à l'orange parfumée à la mélisse <i>Fresh kaffir lime homemade macaroon, ice peach meringue &amp; its lemongrass orange jelly</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*

\*

Poitrine de Veau cuite 24 heures, puis poêlée façon blanquette

*Château de Vault de Lugny style Veal blanquette*

\*

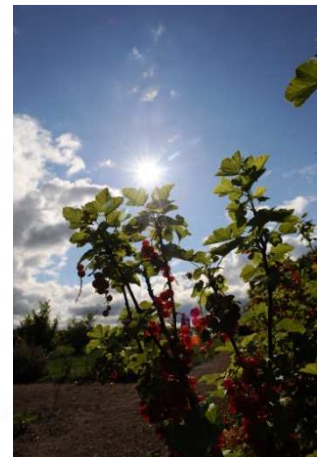
Plateau de fromages de France de la maison Soufflard

*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 )

Médaille de Homard Breton, panacotta de chou fleur,  
Bisque subtilement relevé à l'écorce d'orange

*Medallion of Brittany lobster, cauliflower panacotta served with orange flavoured bisque*

\*

Déclinaison autour du thon Albacore,  
Mousse légère au foie Gras relevée de sa sauce façon Teriyaki

*Fresh yellow fin tuna with a duck Foie gras mousse enhanced with a Teriyaki style sauce*

\*

Granité à la citronnelle  
*Lemon-grass granitas*

\*

Demi pigeon fermier du Poitou rôti, lentilles vertes du Puy au Porto  
Comptée d'oignons rouges à la cannelle

*Free range roasted half pigeon from Poitou, green lentils ragout with Port wine  
Cinnamon flavoured red onion compote*

\*

Les fromages Affinés de la maison Soufflard  
*Assortment of French cheeses*

\*

Ananas Victoria rôti à la vanille bourbon,  
Compote de tamarin au piment d'Espelette, croquant & glace noix de coco et Rhum  
*Vanilla flavoured pineapple, tamarin chutney, crunchy coconut & Rhum ice cream*



# MENU BOURGUIGNON

98 € / 148 € ( avec les vins )

Queues d'écrevisses en fricassée d'haricots verts, bisque légèrement relevé au rhizome de curcuma

*Fresh sautéed crayfish with garden beans, served with turmeric flavoured bisque*

\*

Escargots de Bourgogne frais Maison au beurre et son croustis, 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 à l'unilatéral, mariné au soja, pousse de chou pak-choï au gingembre

*Pan fried Crisenon trout filet with soy sauce accompanied with a ginger Chinese cabbage*

\*

Sorbet au pamplemousse « Freddy Girardet »

*Grapefruit sorbet « Freddy Girardet »*

\*

Coq au Vin à la Royal

*“Royal style” Coq au vin prepared according to the famous recipe for Louis XIV “a game lover”*

\*

Les fromages Affinés de la maison Soufflard

*Assortment of French cheeses*

\*

Abricot rôti fourré d'une crème vanille, Arlettes croustillantes,  
Réduction de Balsamique à l'orange, glace aux feuilles de curry

*Vanilla stuff roasted apricot, crispy Arlette , orange Balsamique reduction*

*Curry leaves flavoured ice cream*



# MENU VEGETARIEN

---

69 €

Amuse bouche

\*

Tartare de tomates & échalotes, salade d'haricots verts à la crème de Banyuls, mesclun de salade

*Fresh garden tomato tartar, Banyuls flavoured green beans and baby lettuce.*

\*

Carnarolli risotto aux courgettes, jus et tuile de Parmesan Regiano

*Carnarolli rice risotto with fresh garden zucchini, juice & tuile of Parmigiano Regiano*

\*

Sorbet aux feuilles de menthe fraîche

*Fresh mint leaves sorbet*

\*

Tarte fine de légumes d'été de Jean, notre Maître jardinier

Purée de topinambours & émulsions de fenouil bulbe

*Our selection of summer vegetable tart from Jean our Gardener in chief,*

*Jerusalem artichoke puree funnel broth*

\*

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, Ivory chocolate mousse & a Star anis sablée*

