

Festival International d'Art Pyrotechnique
Dimanche 15 Août 2021

MENU adulte 105 €

Coupe de Champagne
Amuse-bouche



Marbré de Foie gras poêlé aux oignons confits



Grenadin de Veau poêlé aux Morilles des basses
Alpes, écrasé de pommes de terre à la crème



Framboisier



Café & mini financier

MENU enfant 32 €

Cocktail de fruits



Salade de Tomate Mozzarella



Blanc de Poulet fermier, purée grand-mère



Gâteau au chocolat

RESERVATION au +33 (0)4 93 43 67 05
Par email : contact@vegaluna.fr

Si vous souhaitez changer un des plats du menu, cela est possible au plus tard 3 jours avant l'évènement, après cette date aucun changement ne pourra être effectué, nous vous remercions de votre compréhension.

Entrée :

Tartare de Saumon & salade folle (mélange de salade)

Plat :

Dos de Loup sauce vierge, légumes d'été et truffes blanches

Végétariens/Vegan :

Assiette Fraicheur : agrumes, avocat, tomates
&
Korba de Légumes (riz, légumes & épices)
&
Coupe de Fraises