

**Festival International d'Art Pyrotechnique**  
**Jeudi 14 Juillet 2016**  
Pays : Mexique

**MENU adulte 94 €**

**Cocktail Bellini**

Amuse-bouche

&

**Duo de Foie Gras** (mi- cuit & poêlé)

Chutney de Mangue rôtie

&

**Fricassée de Homard & Noix de Saint-Jacques**

Mijotée de Légumes truffés

&

**Biscuit aux trois chocolats**

&

**Café & mini financier**

**MENU enfant 32 €**

Cocktail de fruits

&

Salade de Tomate Mozzarella

&

Filet de Loup frais, purée grand-mère

&

Gâteau au chocolat

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

Foie Gras de Canard, maison

ou

Tartare de Saumon & salade folle (mélange de salade)

Plat :

Filet de Bœuf, Purée à la Truffe

ou

Dos de Loup sauce vierge, risotto crémeux

Végétariens :

Assiette de Légumes grillés avec ou sans Mozzarella  
'Burratina'

&

Risotto (au bouillon de légumes) Champignons

Festival International d'Art Pyrotechnique  
Jeudi 21 Juillet 2016  
Pays : Italie

**MENU adulte 78 €**

Cocktail Bellini

Amuse-bouche

&

Tartare de Loup aux poivrons doux

Râpée de Combawa & Perle de Yuzu

&

Ballotine de Volaille aux Gambas

Patate douce au parfum de Tonka

&

Palet Caramel & Pomme en Tatin

&

Café & mini financier

**MENU enfant (-12 ans) 32 €**

Cocktail de fruits

&

Salade de Tomate Mozzarella

&

Filet de Loup frais, purée grand-mère

&

Gâteau au chocolat

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

Foie Gras de Canard, maison

ou

Tartare de Saumon & salade folle (mélange de salade)

Plat :

Filet de Bœuf, Purée à la Truffe

ou

Dos de Loup sauce vierge, risotto crémeux

Végétariens :

Assiette de Légumes grillés avec ou sans Mozzarella  
'Burratina'

&

Risotto (au bouillon de légumes) Champignons



Festival International d'Art Pyrotechnique  
Dimanche 7 août 2016  
Pays : France

**MENU adulte 78 €**

Cocktail Bellini  
Amuse-bouche

&

Salade de Légumes d'Antan aux Gambas

&

Duo de Cabillaud & Crevettes  
Purée de Petits Pois & Morilles, chips de Speck grillé

&

Royal Feuillantine Praliné

&

Café & mini financier

**MENU enfant (- 12 ans) 32 €**

Cocktail de fruits

&

Salade de Tomate Mozzarella

&

Filet de Loup frais, purée grand-mère

&

Gâteau au chocolat

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

Foie Gras de Canard, maison

ou

Tartare de Saumon & salade folle (mélange de salade)

Plat :

Filet de Bœuf, Purée à la Truffe

ou

Dos de Loup sauce vierge, risotto crémeux

Végétariens :

Assiette de Légumes grillés avec ou sans Mozzarella  
'Burratina'

&

Risotto (au bouillon de légumes) Champignons

Festival International d'Art Pyrotechnique  
Lundi 15 août 2016  
Pays : Australie

**MENU adulte 94 €**

Cocktail Bellini

Amuse-bouche

&

Homard mijoté au Saint-Emilion

Sur Millefeuilles de Légumes

&

Lotte rôtie aux Epices

Purée de Petits Violets & Fenouil

&

Fraisier

&

Café & mini financier

**MENU enfant (-12 ans) 32 €**

Cocktail de fruits

&

Salade de Tomate Mozzarella

&

Filet de Loup frais, purée grand-mère

&

Gâteau au chocolat

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

Foie Gras de Canard, maison

ou

Tartare de Saumon & salade folle (mélange de salade)

Plat :

Filet de Bœuf, Purée à la Truffe

ou

Dos de Loup sauce vierge, risotto crémeux

Végétariens :

Assiette de Légumes grillés avec ou sans Mozzarella  
'Burratina'

&

Risotto (au bouillon de légumes) Champignons



**Festival International d'Art Pyrotechnique**  
**Mercredi 24 août 2016**  
Pays : République Tchèque

**MENU adulte 78 €**

**Cocktail Bellini**  
Amuse-bouche

&

**Gravelax de Saumon d'Ecosse, crème de Wasabi**  
Salade Croquante acidulée

&

**Filet de Bœuf en Brioche**  
Pommes de Terre écrasées, Légumes & Champignons

&

**Délice Gianduja au chocolat & noisettes**

&

**Café & mini financier**

**MENU enfant (- 12 ans) 32 €**

**Cocktail de fruits**

&

**Salade de Tomate Mozzarella**

&

**Filet de Loup frais, purée grand-mère**

&

**Gâteau au chocolat**

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

Foie Gras de Canard, maison

ou

Tartare de Saumon & salade folle (mélange de salade)

Plat :

Filet de Bœuf, Purée à la Truffe

ou

Dos de Loup sauce vierge, risotto crémeux

Végétariens :

Assiette de Légumes grillés avec ou sans Mozzarella  
'Burratina'

&

Risotto (au bouillon de légumes) Champignons



Festival International d'Art Pyrotechnique  
Vendredi 29 Juillet 2016  
Pays : Finlande

**MENU adulte 78 €**

Cocktail Bellini

Amuse-bouche

&

Mi- cuit de Thon en Chapelure de Persil & Soja

Salade Thai

&

Carré d'Agneau rôti

Duxelle de Champignons aux olives pichoulines

&

Tarte au Citron & Basilic

&

Café & mini financier

**MENU enfant (- 12 ans) 32 €**

Cocktail de fruits

&

Salade de Tomate Mozzarella

&

Filet de Loup frais, purée grand-mère

&

Gâteau au chocolat

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

Foie Gras de Canard, maison

ou

Tartare de Saumon & salade folle (mélange de salade)

Plat :

Filet de Bœuf, Purée à la Truffe

ou

Dos de Loup sauce vierge, risotto crémeux

Végétariens :

Assiette de Légumes grillés avec ou sans Mozzarella  
'Burratina'

&

Risotto (au bouillon de légumes) Champignons