

Menu

Acrobate - Terroir



Coupe de blanc de blanc
Pièces apéritives

Crème brûlée façon Mère Richard, filet de
noisettes et œufs de truite fumés



Brochette de caille, crémeux de panais
légèrement vanillé, jardinière de légumes
et sauce Périgourdine



Finger chocolat noisette, insert praliné et
sauce chocolat épicée à la fève de Tonka

79€

*Menu valable de septembre 2024 à juin 2025. Hors Boissons.
Des menus alternatifs sont possibles en fonction des régimes et intolérances alimentaires.
Réservations de groupes de plus de 25 personnes : groupes@cirqueimagine.com*

Cirque Imagine

Menu

Acrobate - Océan



Coupe de blanc de blanc
Pièces apéritives

Crème brûlée façon Mère Richard, filet de
noisettes et œufs de truite fumés



Bar en écaille de pommes de terre, étuvée
de choux et beurre blanc citronné



Finger chocolat noisette, insert praliné et
sauce chocolat épicée à la fève de Tonka

79€

*Menu valable de septembre 2024 à juin 2025. Hors Boissons.
Des menus alternatifs sont possibles en fonction des régimes et intolérances alimentaires.
Réservations de groupes de plus de 25 personnes : groupes@cirqueimagine.com*

Cirque Imagine

Menu

Acrobate - Végétal



Coupe de blanc de blanc
Pièces apéritives

Wellington végétarien, tombée
d'épinards, carotte glacée et gravy vegan



Pad Thai à la coriandre fraîche noix de cajou
et tofu caramélisé au sirop d'érable



Crème brûlée vegan au lait de coco

79€

Menu valable de septembre 2024 à juin 2025. Hors Boissons.
Des menus alternatifs sont possibles en fonction des régimes et intolérances alimentaires.
Réservations de groupes de plus de 25 personnes : groupes@cirqueimagine.com

Cirque Imagine