

Menu

Imagine - Terroir



Coupe de blanc de blanc
Pièces apéritives

Œuf parfait et crémeux aux champignons



Suprême de volaille poché, poêlée de légumes
de saison et fine purée de pommes de terre,
jus corsé aux fruits de la passion

Assiette de fromages secs (Brie et Bleu d'Auvergne)



Chocolat en feuillantine et crémeux vanille à la fève
de Tonka - Caramel beurre salé

69€

*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

Imagine - Océan



Coupe de blanc de blanc
Pièces apéritives

Œuf parfait et crémeux aux champignons



Merlu confit à l'huile de noix embeurré
d'épinards et crème de maïs, sauce vierge aux
fruits de la passion

Assiette de fromages secs (Brie et Bleu d'Auvergne)



Chocolat en feuillantine et crémeux vanille à la fève
de Tonka - Caramel beurre salé

69€

*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

Imagine - Végétal



Coupe de blanc de blanc
Pièces apéritives

Muffin au poivron confit, vinaigrette aux
graines de sésame
Jeunes pousses de verdure



Comme un couscous au tofu et
légumes du moment

Mini crème brûlée au lait de noisettes



Pudding coco, graines de chia, fruits frais

69€

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