



MENU

SAINT-VALENTIN

APÉRITIF

2 pièces froides et 2 pièces chaudes avec coupe de champagne offerte



ENTRÉE

Raviole de langouste relevée au shiso
avec émulsion de beurre blanc et fondue de poireaux



PLAT CHAUD

Médaille de volaille de Bresse, sauce Albufera et salsifis fondants



FROMAGE

Demi Saint-Marcelin René Richard



DESSERT

Croustillant au chocolat noir et sarrasin,
avec crémeux au chocolat au lait



Prix comprenant repas et spectacle, hors boissons - Alternatives possibles.

Cirque Imagine



MENU SAINT-VALENTIN

VÉGÉTARIEN / VEGAN / SANS GLUTEN

APÉRITIF

2 pièces froides et 2 pièces chaudes avec coupe de champagne offerte



ENTRÉE

Échalote confite façon tatin,
avec salade de pousses et crème végétale citronnée



PLAT CHAUD

Crumble de salsifis et champignons



FROMAGE

Fromage blanc végétal



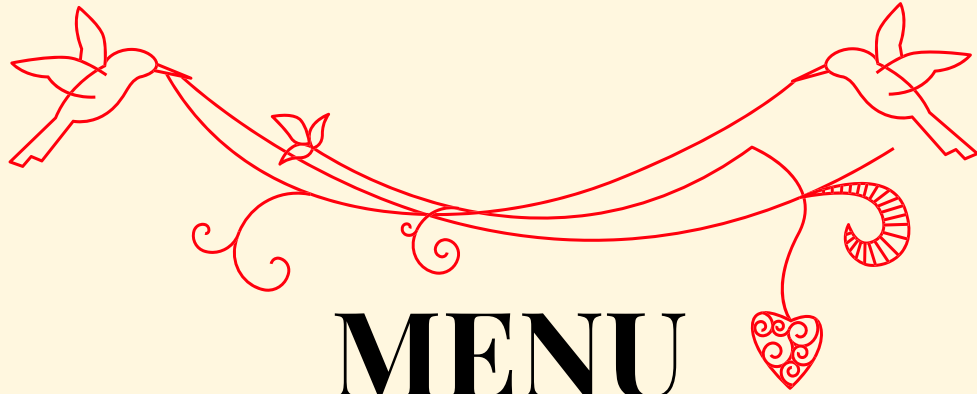
DESSERT

Panacotta vanille, avec fruits frais de saison



Prix comprenant repas et spectacle, hors boissons - Alternatives possibles.

Cirque Imagine



MENU SAINT-VALENTIN

ENFANTS / ADOLESCENTS

APÉRITIF

2 pièces froides et 2 pièces chaudes avec coupe de champagne offerte



ENTRÉE

Croque-monsieur saumon et salade verte



PLAT CHAUD

Volaille à la crème et gratin de macaronis



FROMAGE

Demi Saint-Marcelin René Richard



DESSERT

Mousse au chocolat et perles craquantes



Prix comprenant repas et spectacle, hors boissons - Alternatives possibles.

Cirque Imagine