

## Menu satisfaction

«La satisfaction de vos convives»

Amuse bouche

\*\*\*

Patience:

Légumes croquants, jambon cul-noir de  
chez M. Dufour et glace au hareng fumé

\*\*\*

Raviole de foie gras et écume de lait

\*\*\*

Gambas et croque d'esturgeon, légumes  
barigoules, beurre carotte/orange

\*\*\*

Ris de veau rôti au sautoir, nem et pulpe  
de légumes oubliés

\*\*\*

Pré-dessert

\*\*\*

Assiette de 3 desserts

\*\*\*

Mignardises

**69€ /pers·TTC (hors boissons)**

Apéritif:

Cocktail avec ou sans alcool : 6€

La coupe de Champagne : 12€

Accords mets et vins : 12€ pour

3 vins sélectionnés (1bouteille pour 3)

4 vins sélectionnés (1 bouteille pour 3):16€

café compris

## Menu initiation

«L'initiation de vos papilles»

Amuse bouche

\*\*\*

Patience

\*\*\*

Jardin éphémère, gambas, oeuf parfait et  
bouillon Thaï

ou

Sphère de foie gras et griottes

\*\*\*

Flétan, crèmeux de maïs, noix de cajou,  
risotto d'épeautre et condiments

olive/citron

ou

Magret de canard de chez M. Cotte, petits pois,  
cerises, pistaches et polenta

\*\*\*

Pré-dessert

\*\*\*

Assiette de 3 desserts

\*\*\*

Mignardises

**47€/pers·TTC (hors boissons)**

Apéritif:

Cocktail avec ou sans alcool : 6€

La coupe de Champagne : 12€

Accords mets et vins : 8€

2 vins sélectionnés (1bouteille pour 4)

café compris

## Menu gourmand

«La gourmandise pour tous»

(Hors week end)

Amuse bouche

\*\*\*

Patience

\*\*\*

Nem de chèvre, miel, citron, romarin et  
légumes confits

ou

La tomate mozzarella revisitée

\*\*\*

Pièce de boeuf, béarnaise rouge et  
pomme de terre chatouillarde

ou

Poisson du marché, risotto compressé et  
sauce langoustine au curry

\*\*\*

Pré-dessert

\*\*\*

Mille-feuille aux fruits rouges

ou

Pavlova à la pêche

\*\*\*

Mignardises

**32€/pers·TTC (hors boissons)**

Apéritif:

Cocktail avec ou sans alcool : 6€

La coupe de Champagne : 12€

Assiette de fromages: supplément 6€

Gâteau spécial sur commande: supplément 6€/pers

Accords mets et vins : 8€

2 vins sélectionnés (1 bouteille pour 4)

café compris



## Nos formules de groupes



Tel : 05 55 49 01 26  
E-mail : [le.vanteaux@orange.fr](mailto:le.vanteaux@orange.fr)

162 Bd de Vanteaux  
87 000 LIMOGES  
[www.levanteaux.com](http://www.levanteaux.com)

Christophe Aubisse et son équipe vous accueillent dans leur «cocon urbain».

Pour plus d'intimité, plusieurs salles pouvant accueillir de 10 à 30 personnes sont à votre disposition .

N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements.

La préparation de ces menus nécessite de connaître vos choix à l'avance.

Merci de votre compréhension.



\* Toutes nos viandes sont d'origine française