

Menu satisfaction

«La satisfaction de vos convives»

Amuse bouche

Patience:

Langoustine marinée, crème au caviar
de hareng et citron confit

Foie gras poêlé, pulpe de châtaigne, sauce
miel et citron

Lotte, légumes du moment et sauce
champagne

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

Pré-dessert

Assiette de 3 desserts

Mignardises

70€ /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 (1 bouteille pour 3)

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

Menu initiation

«L'initiation de vos papilles»

Amuse bouche

Patience

Cannelloni de tourteau et haddock fumé,
avocat et pomme Granny Smith

ou

Sphère de foie gras et griotte

Lieu jaune, cassolette de légumes
sauce «Noilly Prat»

ou

Cochon de lait farci, pulpe de légumes

Pré-dessert

Tarte citron revisitée

ou

Chocolat, caramel salé et cacahuètes
glace vanille

Mignardises

48€/pers·TTC (hors boissons)

Apéritif:

Cocktail avec ou sans alcool : 6€

La coupe de Champagne : 12€

Accords mets et vins : 8€

2 vins sélectionnés (1 bouteille pour 4)
café compris

Menu gourmand

«La gourmandise pour tous»

Amuse bouche

Patience

Charlotte de la mer

ou

Crème de petits pois à l'oignon doux, émulsion
au lard et jaune d'œuf confit

Pièce de boeuf, sauce bordelaise,
pomme de terre chatouillarde

ou

Poisson du marché, poireau fumé
sauce au jus de coquillage

Pré-dessert

Mille feuille aux fraises

ou

Chocolat, viennois/caramel

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

162 Bd de Vanteaux
87 000 LIMOGES
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