

Menu satisfaction

«La satisfaction de vos convives»

Amuse bouche

Patience:

Glace aux cèpes et jambon cul noir de chez

Mr Dufour

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

Gambas et Saint-Jacques, légumes
barigoules, sauce au vin jaune

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 (1 bouteille pour 3)

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

café compris

Menu initiation

«L'initiation de vos papilles»

Amuse bouche

Patience

Tartare de Saint-Jacques et haddock fumé, crème
de caviar de hareng et vinaigrette aux agrumes

ou

Sphère de foie gras et griotte

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

ou

Suprême de volaille et gambas, pulpe de céleri
à la vanille, crème de langoustine

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 (1 bouteille pour 4)

café compris

Menu gourmand

«La gourmandise pour tous»

(Hors week end)

Amuse bouche

Patience

Crème de potimarron à la cannelle, stick
de gésiers confits

ou

Charlotte de la mer

Pièce de boeuf, béarnaise rouge et
pomme de terre chatouillarde

ou

Poisson du marché, risotto compressé et
sauce au curry

Pré-dessert

Chocolat, caramel salé et cacahuètes,
glace à la vanille

ou

L'exotique: mangue, passion, ananas, citron vert

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