



DU VENDREDI 14 OCTOBRE  
AU DIMANCHE 30 OCTOBRE 2011

## LE RANCH DES LACS

### Menu

40 €

---

Amuses bouches et petites patiences.

\*\*\*\*\*

Foie gras mis-cuit, toasts de pain de campagne et ses chutneys,

\*\*\*\*\*

1/2 douzaine d'escargots de Maussac farcis maison  
avec des cèpes du Pays et échalotes.

\*\*\*\*\*

Pavé de boeuf, (pavé taillé dans le filet de boeuf de race limousine)

- supplément de 2 € -

Ou

Magret de canard au Birlou et légumes croquants

Nos plats sont servis avec 3 légumes du marché, notre Primeur Rémi Henrio.

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages de nos contrées

(par ex: Bujaleuf, Saint Anne Saint Priest, Saint Moreil)

\*\*\*\*\*

Gourmandise du Chef, sabayon au cidre sur un sorbet Pomme.



DU VENDREDI 14 OCTOBRE  
AU DIMANCHE 30 OCTOBRE 2011

## LE RANCH DES LACS

### Menu Enfants (moins de 12 ans)

10 €

---

Steack hâché du GIE la Ferme rouge servi avec crudités et  
pommes frites

Ou

Jambon cuit artisanal servi avec des pâtes

\*\*\*\*\*

Duo sorbet pomme et glace aux noix

\*\*\*\*\*