

Menu pour les Fêtes de fin d'année 2016.



Et si on finissait bien l'année 2016 au **Ranch des Lacs**, ça va pétiller de saveurs.....une bonne flambée, une ambiance « **comme chez soi** ».

- Uniquement sur réservation,
- menu unique du 17 au 31 décembre 2016, la carte et les autres menus ne fonctionnent pas
- maximum 20 personnes par service.
- Menu à 69 € ou 49 €*, produits frais cuisinés maison, 80% produits locaux.
- enfant -10 ans, menu découverte 25 €**
- pour réserver, un n° de tel. 05 55 69 15 66 ou <http://www.leranchdeslacs-restaurant.fr/menus-carte/>

Mises en bouches du Chef Jules,

pour émoustiller les papilles : des goûts, des saveurs, des textures...

Entrées au choix :

Foie Gras de la **Ferme de Beauregard**, mi-cuit par nos soins, servi avec une gelée de coing citronnée parfumée à la vanille et des poires au vinaigre, toasts au pain de campagne **Fleury**

Ou

Saumon des **Fruits de la Mer** – Châteauneuf la Forêt, fumé par nos soins et son pain grillé **Fleury** au beurre de **Caviar de Neuvic**, servi avec les échalotes de Nicolas



Pièces principales au choix, minimum pour 2 personnes :

EXCEPTIONNEL ! SAVOUREUX ! Tranche de Carré de bœuf de race limousine, longue maturation +/- 9 semaines, viande bovine sélectionnée et maturée par notre boucher **Hugues Burgalières**, servie avec sa petite sauce à la moelle, ses cèpes du Limousin et sa garniture du marché

Ou

NOUVEAU ! Fondue O'cean, fondue de lotte, **Les Fruits de la Mer** Châteauneuf la Forêt – pêche Atlantique, petits bateaux, servi avec 5 crudités, 3 sauces, muffins de pommes de terre

Ou

SPECIALITE MAISON Fondue Pelaude*, fondue de viande bovine de race limousine sélectionnée par notre boucher **Hugues Burgalières**, servie avec 4 sauces, 5 crudités, muffins de pommes de terre, *ce choix-ci avec la Fondue Pelaude ramène le prix du menu à 49 €



Fromage :

Médailillon de fromage de chèvre de la **ferme de Fantouillet-Bujaleuf** servi tiède au sirop de Liège

Dessert :

Mon beau sapin en sablé, crème fine aux marrons et tranches de mangues rôties, réalisation et création maison.

Café Folliet ou thé, infusion et mignardises maison.

Pour accompagner ce repas **vous irez choisir votre vin dans la Cave à vin de la maison** au prix caviste+service.

**menu découverte enfant -10 ans à 25 €, proposition de découvrir en portion enfant le même menu que leurs parents.

A très bientôt, **Françoise et Jules Lahaye**, Aubergiste au cœur du Limousin, Maître Restaurateur,
Le Ranch des Lacs, hôtel*** Accueil Parc Naturel régional de Millevaches en Limousin lieu-dit Vervialle 87120 Augne Haute-Vienne Limousin Nouvelle Aquitaine <http://www.le-ranch-des-lacs.com>
 tel : 05 55 69 15 66 contact@le-ranch-des-lacs.com ipns.

