

**Logis
HOTELS**



**le
Relais
DE
FARROU**



le RELAIS de FARROU
HÔTEL**** & RESTAURANT

Le Claquement des sabots des chevaux résonnent encore dans cet ancien Relais de Poste fondée en 1792 par la famille Cardaillac où 6 générations se succédèrent.

En 1979, Bernard Boulliard prend possession des lieux, qu'il transforme peu à peu en hostellerie en donnant au Relais de Farrou une priorité aux loisirs, au confort et à la qualité de la table maîtrisée à ce jour par le chef Djessy Konowal pour y provoquer le plus pardonnable des péchés, celui de la gourmandise.

CUISINE MAISON & GOURMANDE

Allergènes pouvant être présent:

Céréales contenant du gluten : Blé seigle, orge, épeautre, kamut

Crustacés : Homard, langouste, crabe, crevette, huitres...

Œuf

Poisson

Arachides: Huile d'arachide, cacahuète

Soja: Lait de soja, tofu, sauce soja, huile de soja

Lait: Crème fraîche, beurre, dessert lactés

Fruits à coques: Amandes, noisettes, noix de cajou, pistaches, pignons, châtaignes

Céleri: Céleri branche et rave, sel de céleri

Moutarde

Sésame: Graine de sésame, huile de sésame

Sulfites: Vins sucre blanc, fruits secs...

Sulfites: Vins, sucre blanc, fruit secs...

Mollusques: Huitres, moules, coquille Saint-Jacques, coques palourdes, calamars, poulpes...



**Logis
HOTELS**



D I S T I N G U E E



MENU A LA CARTE

AU CHOIX DANS LA CARTE

GOURMAND : 49,50€ Mise en bouche, entrée, poisson ou viande et dessert

PASSIONNEMENT: 68,50€ Mise en bouche, entrée, poisson et viande, dessert



MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Ris de Veau croustillant au vin de Gascogne 19 €

Tarte feuilletée aux pleurotes

Foie Gras Maison, chutney d'oignons rouges,
briochette aux figues 20 €

Cromesquis d'escargots de Sarradelle en persillade 19 €

Caviar du Bassin d'Arcachon, Taost Wakamé (supp. menu 10€) 38 €

PLATS PRINCIPAUX

Sébaste Rôti 25 €

Émulsion au basilic, Mousseline d'Artichauts

Turbot au beurre citronné 28 €

Croquettes de Risotto à l'encre de seiche

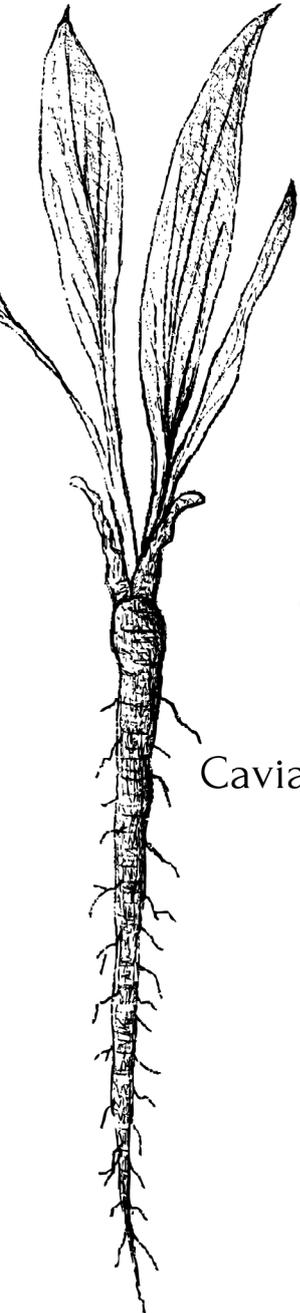
Filet de Canette fermière Rôti aux éclats de dragées 26 €

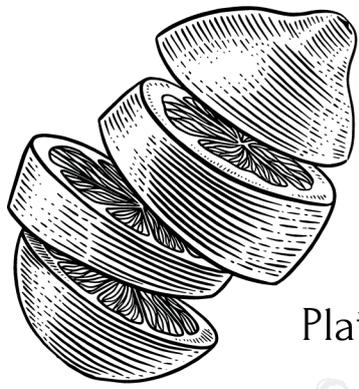
Pommes paille

Bavette de Veau de l'Aveyron 28 €

Aligot Maison

Côte de boeuf d'Aubrac, Aligot
pour 2 personnes (supp. menu 32€) 78 €





FROMAGES

Plateau de Fromages de l'Aveyron et de ses Voisins 14 €

DESSERTS

Macaron aux Fraises du Lot 13 €

Pavlova en coque meringuée
aux fruits frais de saison 13 €

Croustade feuilletée aux pommes façon pastis
Quercynois, glace confiture de lait 13 €

Coupe Farrou
Crème glacée vanille, Griottines, Chantilly 10 €

Coupe Verte
Crème Glacée pruneaux, Prune à l'eau-de-vie 10 €

Café Gourmand 14 €

Les dessert sont à commander
au début du repas

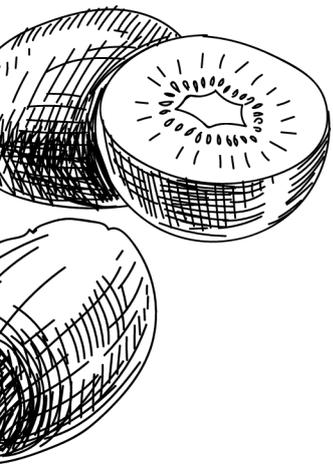
Irish Coffee 13 €

Café ou décaféiné 3€

Cappuccino 7 €

Thé ou Infusion 3 €

TVA 10% et service compris





MENU BISTROT

17€ Plat

22€ Entrée et plat ou plat et dessert

29€ Entrée, plat et dessert

Menu servi tous les
jours sauf samedi
dimanche et jours fériés

ENTRÉES

Jambon de Pays

Bruchetta de Saumon Fumé maison, crémeux du petit Compostelle
de Villeneuve d'Aveyron

Rose de Melon, sorbet melon au basilic

PLATS PRINCIPAUX

Parillada du Mareyeur, rose de courgettes

Saltimbocca de Volaille de la Maison Guy

Pressé de pomme de terre à l'huile d'olive

FROMAGES

Plateau de Fromages de l'Aveyron et de ses Voisins (supp. 14€)

DESSERTS

Sabayon de fruits de saison

Tartelette aux citron meringuée

Dessert du jour

Les dessert sont à commander
au début du repas

TVA 10% et service compris



MENU VÉGÉTARIEN

29€ Entrée, plat et dessert

ENTRÉES

Rose de Melon, sorbet melon au basilic

PLATS PRINCIPAUX

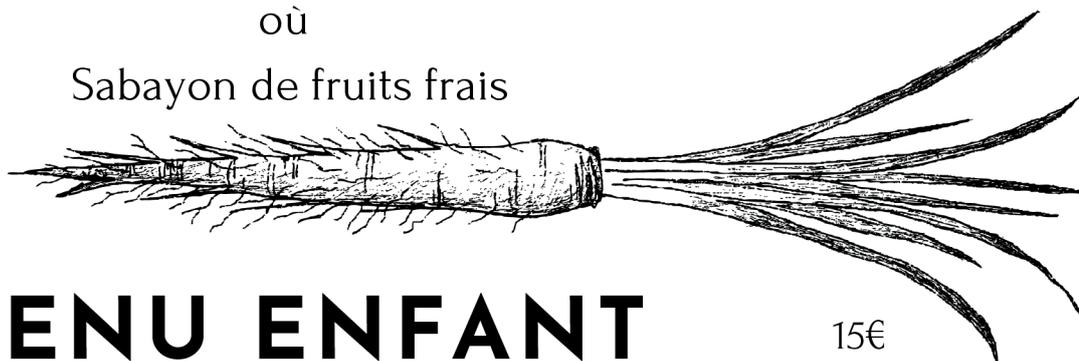
Méli Mélo de Légumes de saison

DESSERTS

Tartelette citron meringué

où

Sabayon de fruits frais



MENU ENFANT

15€

Verre de jus d'orange
Pour les enfant de moins
de 10 ans

Crêpe maison au jambon et Roquefort

Poisson du jour

Moelleux de pomme de terre et légumes de saison

où

Veau de l'Aveyron

Moelleux de pomme de terre et légumes de saison

Coupe de glaces et sorbets

où

Moelleux au chocolat

TVA 10% et service compris

