

**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, huîtres...

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: Huîtres, 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, 20 €
briochette aux figes

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

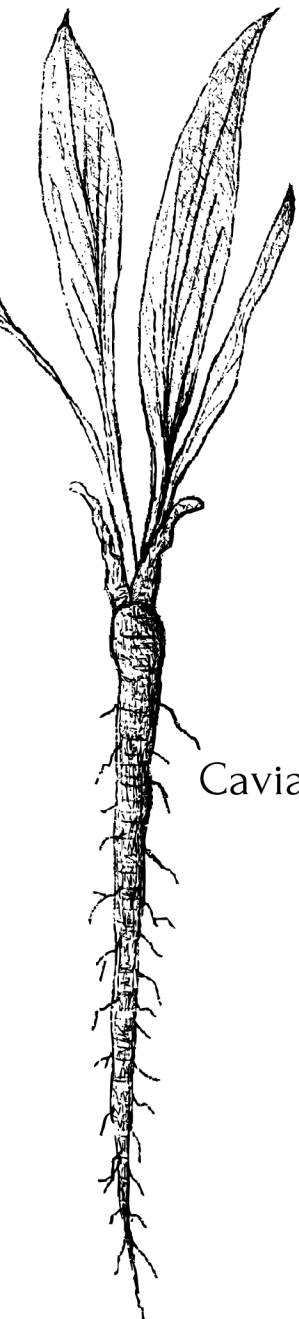
Filet de Canette fermière Rôti aux éclats de dragées 26 €

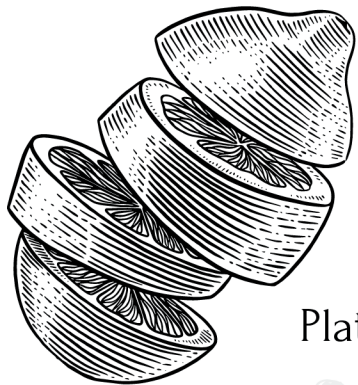
Pommes paille

Bavette de Veau de l'Aveyron 28 €

Aligot Maison

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





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

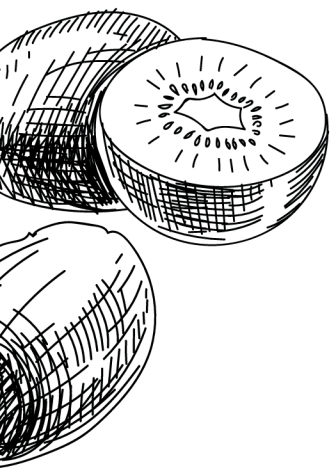
Irish Coffee 13 €

Cappuccino 7 €

Café ou décaféiné 3€

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

Tomate Fraîcheur au saumon fumée
et caillé de chèvre aux fines herbes

Rose de Melon, sorbet melon et basilic

PLATS PRINCIPAUX

Parillada de poissons, rose de courgettes

Brochette de Poulet jaune Fermier, Tian de légumes

FROMAGES

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

DESSERTS

Sabayon de fruits frais

Abricots rôtis à la lavande

Dessert du jour

TVA 10% et service compris

Les dessert sont à commander
au début du repas

MENU VÉGÉTARIEN

29€ Entrée, plat et dessert

ENTRÉES

Rose de Melon, sorbet melon au basilic

PLATS PRINCIPAUX

Méli Mélo de Légumes de saison

DESSERTS

Abricots rôtis à la lavande

où

Sabayon de fruits frais

15€

Avec un verre de jus d'orange
Pour les enfants de moins
de 10 ans

MENU ENFANT

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

