

**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**



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

**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

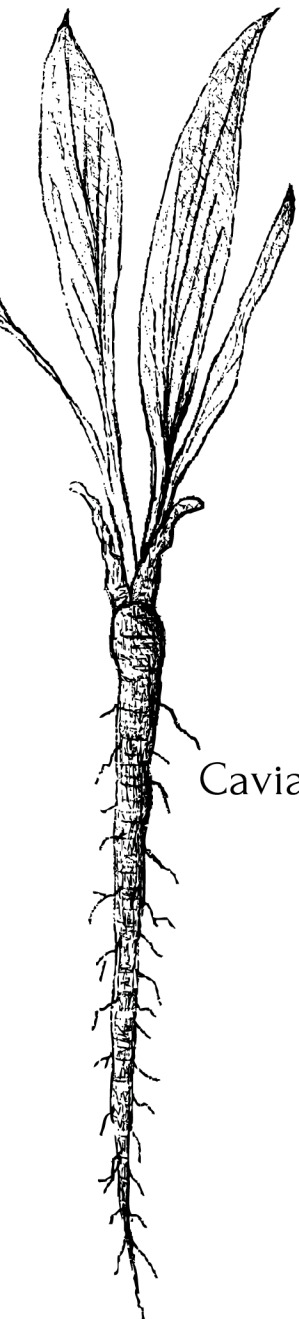
Turbot au beurre citronné 28 €

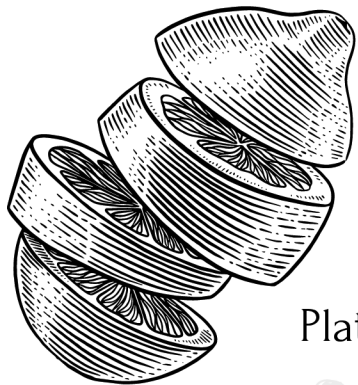
Croquettes de Risotto à l'encre de seiche

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 Framboises et crème citron 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

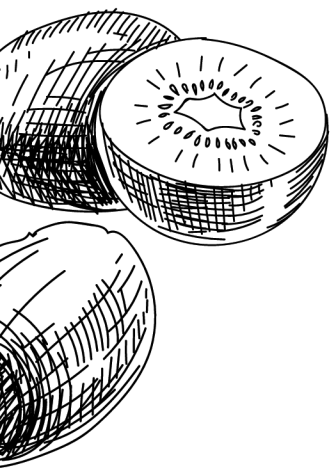
Irish Coffee 13 €

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

## ENTRÉES

Risotto crémeux aux champignons, tuile de Laguiole

Œuf poché à la vigneronne, speck de jambon de pays

Jambon de Pays

## PLATS PRINCIPAUX

Civet de cerf aux châtaignes,  
fondant de pomme de terre à la tome

Cocotte du mareyeur au safran du Ségala

## FROMAGES

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

## DESSERTS

Poire pochée aux fruits rouges, sorbet à la poire

Clafoutis aux prunes

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

Risotto crémeux aux champignons,  
tuile de Laguiole

## PLATS PRINCIPAUX

Méli Mélo de Légumes de saison

## DESSERTS

Poire pochée aux fruits rouges, sorbet à la poire

Clafoutis aux prunes

15€

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

# MENU ENFANT

Fondant au laguiole

---

Poisson du jour

Pomme de terre et légumes de saison

où

Veau de l'Aveyron

Pomme de terre et légumes de saison

---

Coupe de glaces et sorbets

où

Moelleux au chocolat

TVA 10% et service compris

