

**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 : 52 € Mise en bouche, entrée, poisson ou viande et dessert

PASSIONNEMENT: 72 € Mise en bouche, entrée, poisson et viande, dessert



MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Asperges vertes de Salvagnac-Cajarc, 20 €
Corolle de saumon mariné et sauce hollandaise citronnée

Foie gras en duo, mendiant croustillant, 21 €
chutney d'oignons et briochette aux fruits confits

Tartare de veau fermier à la truffe de Lalbenque 18 €

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

PLATS PRINCIPAUX

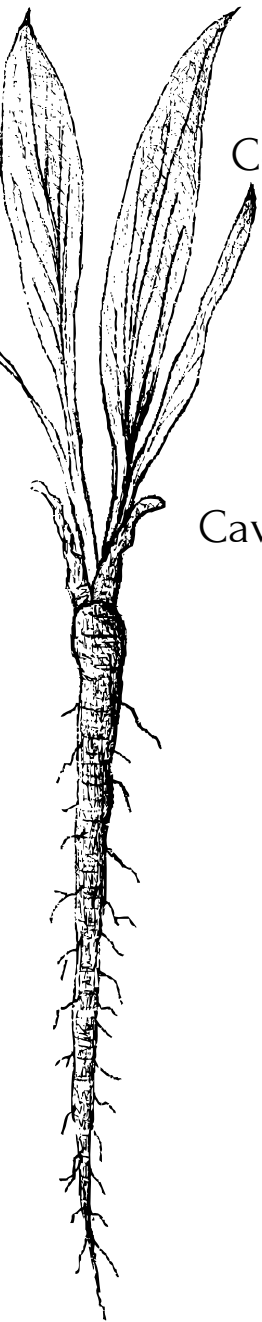
Ris d'agneau croustillant et persillé, Gratin dauphinois 27 €

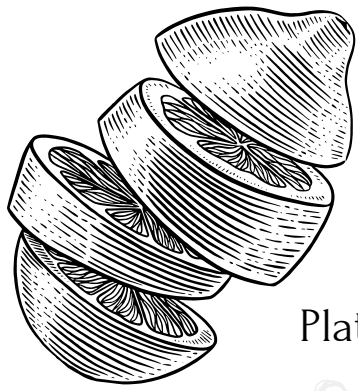
Filet de dorade royale, 25 €
Risotto crémeux au Vieux-Rodéz

Esturgeon rôti aux agrumes et 24 €
huile vierge, moelleux de Bonitta

Bavette de Veau de l'Aveyron 28 €
Aligot Maison

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





FROMAGES

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

DESSERTS

Profiteroles de choux craquelin 13 €

Macaron aux fraises du Lot, fraîcheur de menthe 13 €

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

Coupe Farrou 10 €

Crème glacée vanille, Griottines, Chantilly

Coupe Verte 10 €

Crème Glacée pruneaux, Prune à l'eau-de-vie

Café Gourmand 14 €

Les dessert sont à commander
au début du repas

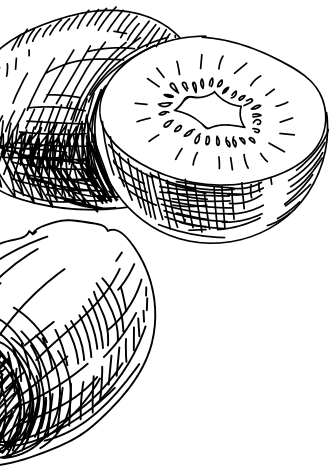
Irish Coffee 13 €

Café ou décaféiné 3€

Cappuccino 7 €

Thé ou Infusion 3 €

TVA 10% et service compris





MENU BISTROT

17,50€ Plat

22,50€ Entrée et plat ou plat et dessert

29,50€ Entrée, plat et dessert

ENTRÉES

Bruschetta de magret de canard fumé,
crèmeux aux herbes et légumes croquants

Burratina à l'huile de basilic, noisettes torréfiées

Jambon de Pays

PLATS PRINCIPAUX

Filet de julienne en croûte de fleur de ciboulette,
Polenta rôtie

Brochette d'agneau du Quercy, Croquette à la tome d'Aubrac

FROMAGES

Plateau de fromages de l'Aveyron et de ses voisins (supp. 14€)

DESSERTS

Sabayon de fruits frais

Tartelette aux fraises du Lot

Dessert du jour

TVA 10% et service compris

Les dessert sont à commander
au début du repas

MENU VÉGÉTARIEN

29,50€ Entrée, plat et dessert

ENTRÉE

Burratina à l'huile de basilic,
noisettes torréfiées

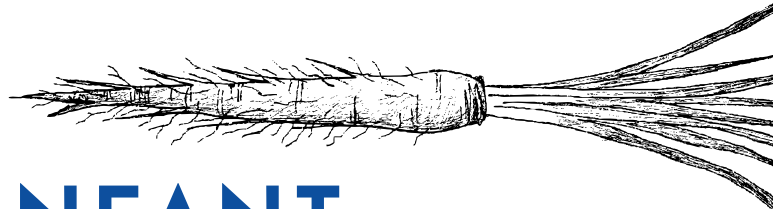
PLAT PRINCIPAL

Méli Mélo de Légumes de saison

DESSERTS

Sabayon de fruits frais

Tartelette aux fraises du Lot



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
ou

Veau de l'Aveyron

Pomme de terre et légumes de saison

Coupe de glaces et sorbets
ou

Moelleux au chocolat

TVA 10% et service compris

