

**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 À LA CARTE

AU CHOIX DANS LA CARTE

GOURMAND : 54 € Mise en bouche, entrée, poisson ou viande et dessert

PASSIONNEMENT: 74 € Mise en bouche, entrée, poisson et viande, dessert

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Lotte pochée au beurre rouge 19 €

Foie gras mi-cuit et chutney aux oignons, 21 €
Briochette maison

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

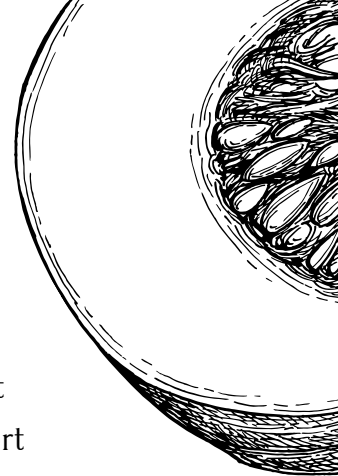
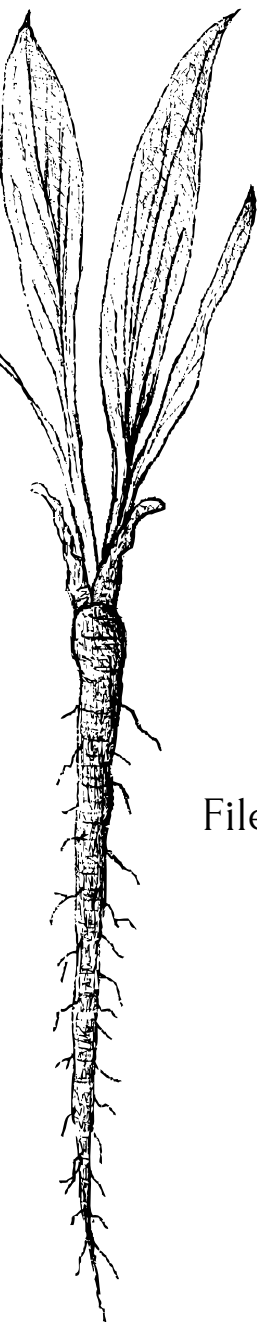
PLATS PRINCIPAUX

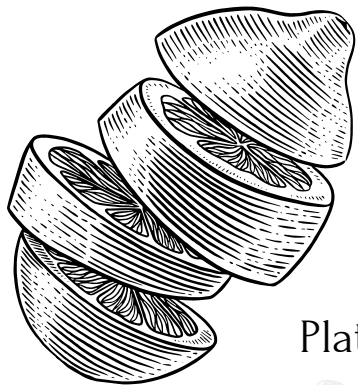
Filet de canette du Bec Fin rôti au sechouan et aux agrumes, 25 €
légumes de saison

Turbot et lard rôti, sauce vierge au poivron, 27 €
Risotto crémeux

Bavette de Veau de l'Aveyron, 26 €
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

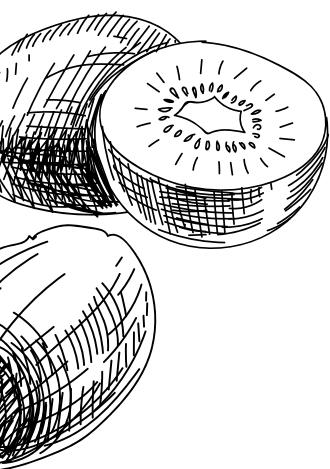
Merveilleux en duo châtaigne et noisette 13 €

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

Coupe Farrou 12 €
Crème glacée vanille, Griottines, Chantilly

Coupe Verte 12 €
Crème Glacée pruneaux, Prune à l'eau-de-vie

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

17,50€ Plat

22,50€ Entrée et plat ou plat et dessert

29,50€ Entrée, plat et dessert

Menu servi tous les jours
sauf samedi dimanche
et jours fériés

ENTRÉES

Demi-caille du Bec Fin rôtie, sauce au foie gras

Œuf poché vigneronne et son speck croustillant

Jambon de Pays

PLATS PRINCIPAUX

Civet de cerf et pommes rôties

Cocotte du mareyeur

FROMAGES

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

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Poire Belle-Hélène et son sorbet

TVA 10% et service compris

Les dessert sont à commander
au début du repas

MENU VÉGÉTARIEN

29,50€ Entrée, plat et dessert

ENTRÉE

Salade végétarienne du jour

PLAT PRINCIPAL

Méli Mélo de Légumes de saison

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Poire Belle-Hélène et son sorbet

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

