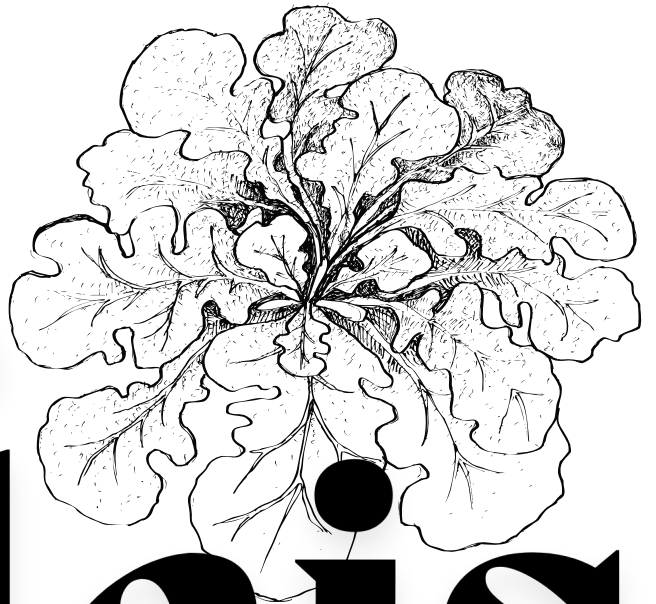
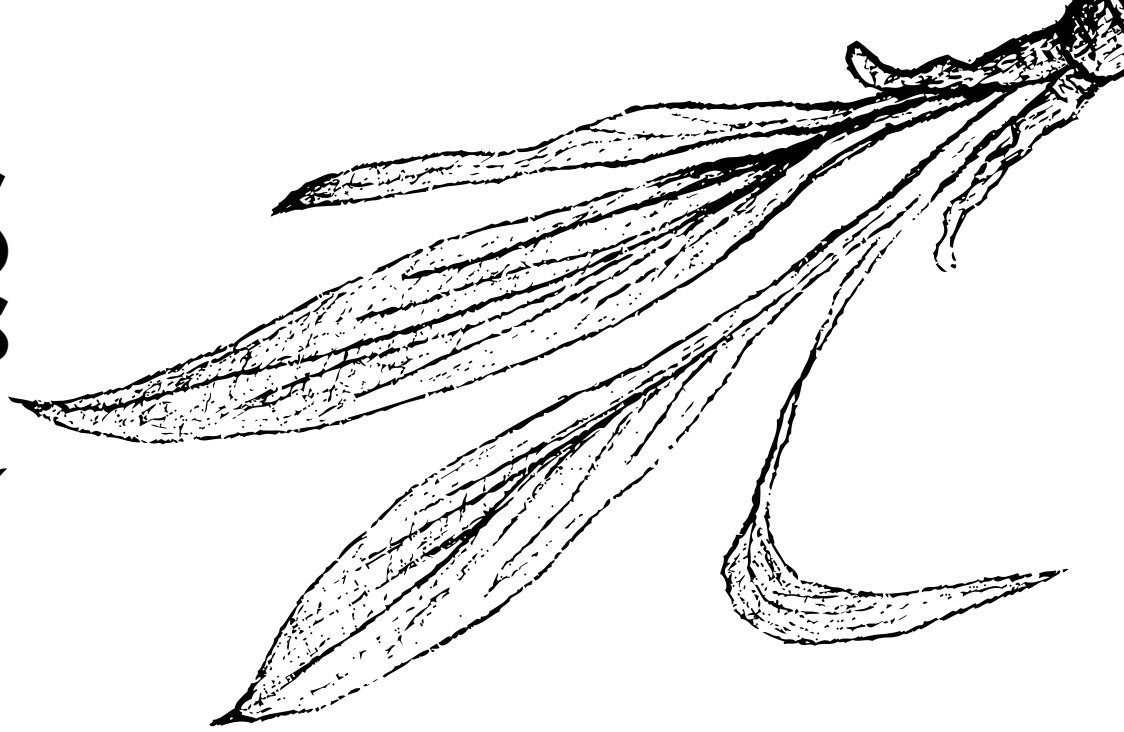


**Logis  
HOTELS**



**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 18 €

Tarte feuilletée aux pleurotes

Foie Gras Maison et son mendiant croquant, 20 €  
chutney d'oignons rouge et briochette maison

Saint-Jacques rotis, émulsion de Safran du Ségala, 21€  
palet de butternut

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

### PLATS PRINCIPAUX

Turbot rôti au beurre de Truffe de Lalbenque 29 €

Risotto croustillant à l'encre de sèche

Filet de Bar doré à l'huile vierge 27 €

Moelleux de poireaux confit

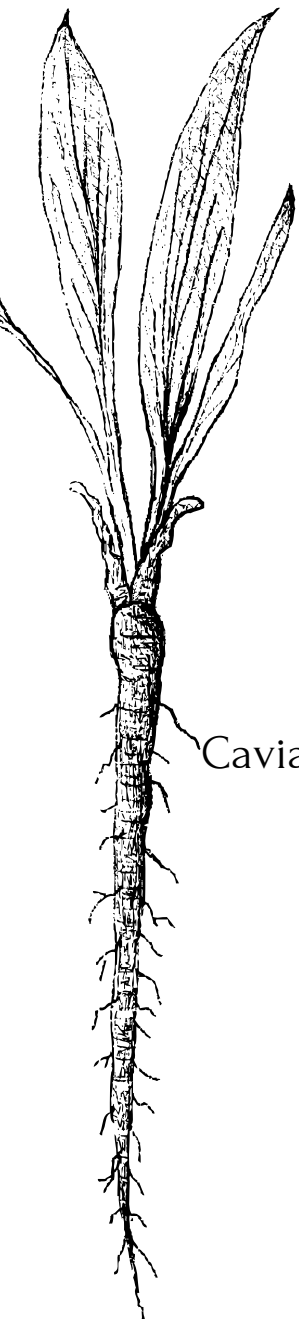
Pavé d'Agneau en croute Jus Corsé 25 €

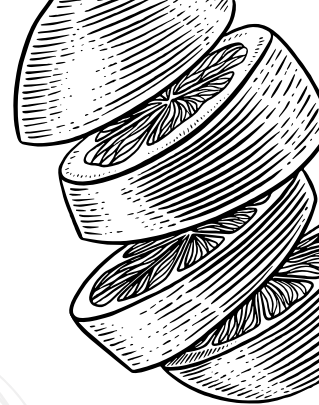
Pomme macaire aux herbes

Bavette de Veau de l'Aveyron fermier, 28 €

Aligot Maison et Légumes de Saison

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





## FROMAGES

Plateau de Fromages de l'Aveyron et de ses Voisins 13 €

## DESSERTS

Coupe Farrou 10 €

“Crème glacée vanille, Griottines, Chantilly”

Coupe Verte 10 €

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

Macaron passion, oeillet d'ananas 13 €

Croustade feuilletée aux pommes façon pastis 13 €

Quercynois, Glace à la confiture de lait

Sphère chocolat noir, coeur orange et Cointreau 13 €

Les dessert sont à commander  
au début du repas

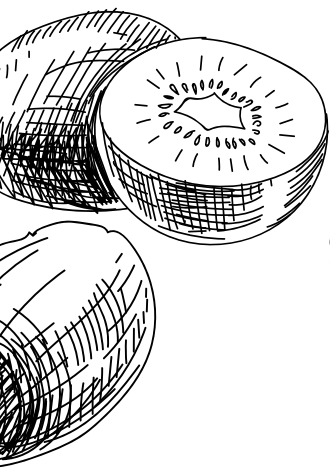
Irish Coffee 12 €

Cappuccino 6 €

Café ou décaféiné 2.80 €

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

Oeuf cocotte en croute de Laguiole et jambon de Pays

Risotto de pleurote du Quercy, tuile de Vieux Rodez

## PLATS PRINCIPAUX

Koulibiac de Saumon au Beurre Blanc,  
Légumes de Saison

Onglet de Boeuf à l'échalote,  
Pomme Rotis

## FROMAGES

Plateau de Fromages de l'Aveyron et de ses Voisins (supp. 13€)

## DESSERTS

Omelette Norvégienne au Grand Marnier

Crumble de prune, glace à la Vanille

Saint-Honoré

Les dessert sont à commander  
au début du repas

TVA 10% et service compris





# MENU VÉGÉTARIEN

29€ Entrée, plat et dessert

## ENTRÉES

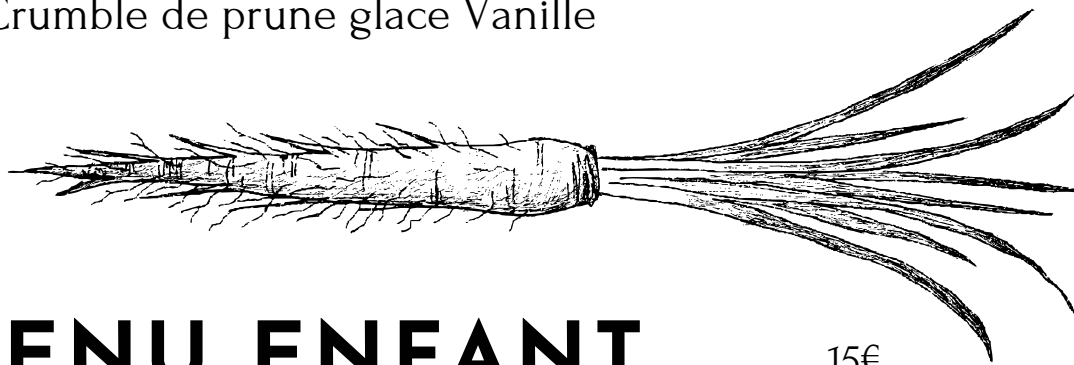
Risotto de pleurote du Quercy, tuile de Vieux Rodez

## PLATS PRINCIPAUX

Méli Mélo de Légumes de saison

## DESSERTS

Crumble de prune glace Vanille



# 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

