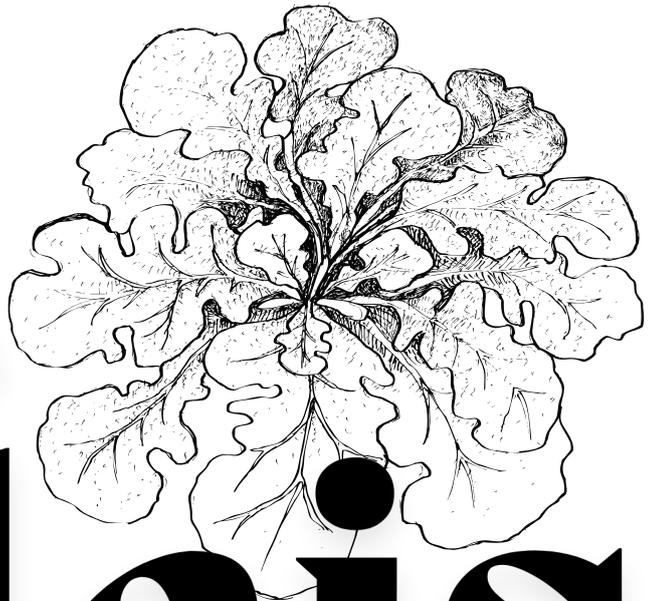
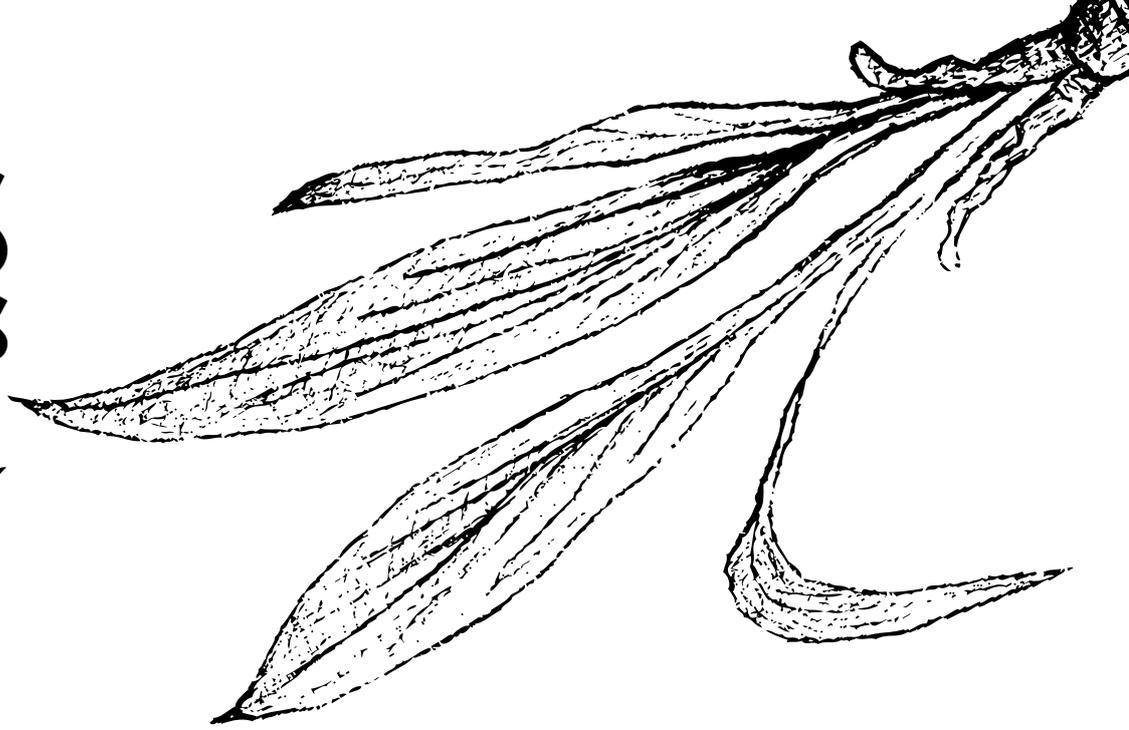


**Logis
HOTELS**



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

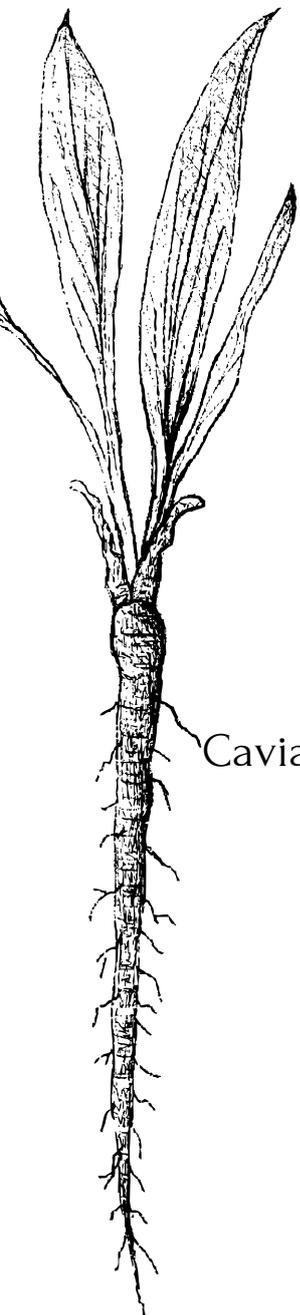
Pavé d'Agneau en croute Jus Corsé 25 €

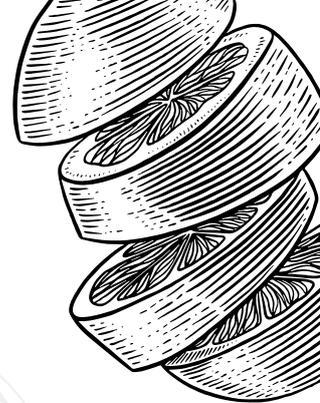
Pomme macaire aux herbes

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

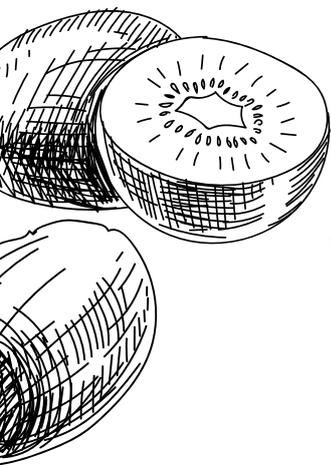
Irish Coffee 12 €

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

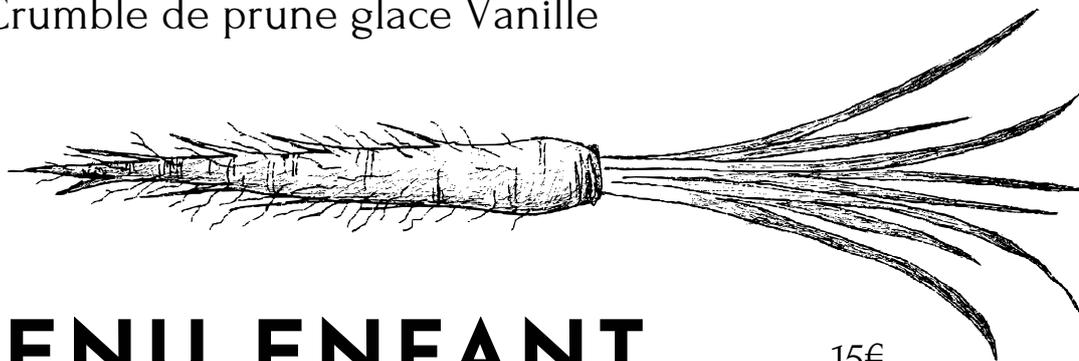
Risotto de pleurote du Quercy, tuile de Vieux Rodez

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

