

**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 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

Aspic de turbot aux algues wakamé, 20 €
Crème au citron et cardamome

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

Ravioles de joue de bœuf 18 €
aux éclats de truffe de Lalbenque

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

PLATS PRINCIPAUX

Ris de veau croustillant et son gratin dauphinois 27 €

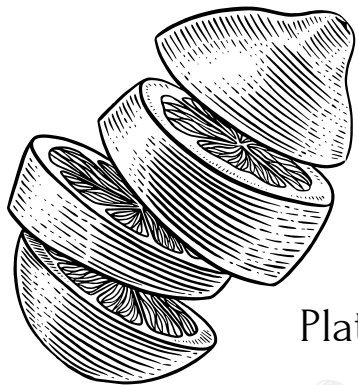
Filet de dorade royale, 25 €
Risotto crémeux au Vieux-Rodéz

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 €

Tarte au citron meringuée, sorbet citron 13 €

Croustade feuilletée aux pommes façon pastis 13 €

Quercynois, glace confiture de lait

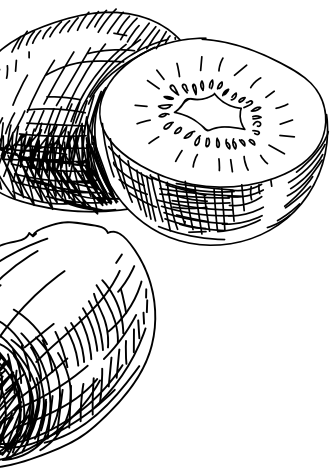
Coupe Farrou 10 €

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

Menu servi tous les jours
sauf samedi dimanche
et jours fériés

ENTRÉES

Tartelette de cabécou rôti, fondue de poireaux

Œuf poché et son crémeux de champignons,
toast grillé et poudre de lard

Jambon de Pays

PLATS PRINCIPAUX

Koulibiac de saumon au beurre blanc

Cocotte de veau de l'Aveyron à la provençale
et ses pommes rôties

FROMAGES

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

DESSERTS

Poire pochée Belle-Hélène, sorbet poire

Brioche perdue aux pommes, glace caramel beurre salé

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

ENTRÉES

Tartelette de cabécou rôti,
fondue de poireaux

PLATS PRINCIPAUX

Méli Mélo de Légumes de saison

DESSERTS

Poire pochée Belle-Hélène, sorbet poire
Brioche perdue aux pommes, glace caramel au
beurre salé

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

