

Sélectionner pour votre clientèle les offres les plus séduisantes représente pour vous une mission aussi agréable... que délicate.

Pour satisfaire ceux qui vous font confiance, vous devez en effet être sûr de faire le bon choix.

Le restaurant La Brèche de Roland vous accompagne dans la réussite de vos dispositifs et vous propose des menus crées spécialement pour vous autour des produits frais de saison.

Menu à 26€

Assiette de salade composée (Crudités et charcuterie)

Civet de mouton AOP Barèges-Gavarnie, et pommes de terre sautées persillées

Crème brulée aux myrtilles

Menu à 44€

Salade de La Brèche (Toast de Foie gras, magret seché)

Truite du Gave au beurre citronné

Rôti de porc Duroc de bigorre ou Rôti de boeuf

Haricots verts et pommes sautées

Fromage de vache du pays

Dessert du chef





Menu à 32€

Potage Garbure

Soufflé de truite sauce jurancon

Rôti de porc Duroc de bigorre ou Civet de mouton AOP

Pommes sautées a la persillade

Pâtisserie du chef

Tous nos menus comprennent le vin et le café

Une gratuité par 20 personnes payantes

Pour toute suggestion n'hésitez pas à nous contacter, nous ferons ensemble du sur-mesure

La Brèche de Roland Un partenaire à la hauteur de votre confiance

- Une écoute attentive et un sens élevé du service
- Une cuisine gastronomique entre terroir et créativité
- Un parking conçu pour accueillir votre car











GAVARNIE-GÈDRE



La Brèche de Roland 65120 Gèdre tél. 33 (0)5 62 92 48 54 fax 33 (0)5 62 92 46 05

hotel-la-breche@gavarnie.com www.pyrenees-hotel-breche.com