

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 créés spécialement pour vous autour des produits frais de saison.

Menus Gourmands 2026

Menu à 28€

Assiette de salade composée
(Crudités et charcuterie)

Civet de mouton AOP Barèges-Gavarnie,
pommes de terre sautées à la persillade

Bavarois maison aux myrtilles



Menu à 34€

Potage Garbure

Terrine de truite sauce au jurançon

Rôti de porc Duroc de bigorre
ou

Civet de mouton AOP Barèges-Gavarnie,
pommes de terre sautées à la persillade

Tarte aux pommes sauce caramel

Menu à 45€

Salade de la Brèche

(Salade, tomate, toast de foie gras maison, magret séché)

Truite de Lau-Balagnas au beurre citronné

Rôti de porc Duroc de bigorre,
haricots verts et pommes de terre sautées
à la persillade

Fromage de vache du Col du soulor

Dessert 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

HÔTEL ★★ RESTAURANT

La Brèche
de Roland



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Charm
HOTEL

logis
HOTELS
DEPUIS 1948

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

SARL au capital de 8000 € - RCS 444 758 916 - IM 065100010 - n° CNIL 1551445



GAVARNIE-GÈDRE

