



*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

