

LA BRÈCHE DE ROLAND



HÔTEL * * * RESTAURANT

entrées

starters

Ardoise rivière et montagne à partager : jambon, saucisson de porc noir de Bigorre, truite de Lau Balagnas fumée par nos soins, foie gras mi-cuit maison

Mountain-style sharing platter: ham, black pork sausage, homemade smoked trout, homemade semi-cured foie gras

39

Carpaccio de tomates du soleil, mozzarella, tapenade d'olives noires

Carpaccio of sun-ripened tomatoes, mozzarella, olive tapenade

14

Foie gras de canard mi-cuit au porto, fait maison avec les canards de la ferme Lauga, confit d'oignons, pain au pavot de la boulangerie bio de Saligos

Semi-cooked duck foie gras in port with onion confit, poppy seed bread

24

Garbure avec émietté de jarret de porc et manchon de canard fermier

Local pyrenean soup with crumbled pork shank, free-range duck wing

18

Truite de Lau Balagnas fumée par nos soins, kiwi citronné, huile aux herbes

Smoked in-house trout with lemon kiwi and herb-infused oil

16

plats

main courses

Chou farci au porc noir de Bigorre, mijoté de tomates en coulis **24**
Cabbage stuffed with black pork, simmered tomato couli

Civet de mouton AOP Barèges-Gavarnie, pommes de terre sautées et persillées **24**
Mutton stew cooked in red wine sauce, sautéed potatoes

Demi magret de la ferme Ducouso, écrasé de patates douces, légumes de saison **24**
Half a duck breast, mashed sweet potatoes, seasonal vegetables

Pavé de truite de Lau Balagnas, risotto au chorizo **22**
Trout steak, chorizo risotto

desserts

desserts

Ardoise de fromages pyrénéens, vache, brebis et chèvre 10
A selection of cheeses from the Pyrenees: cow's, sheep's and goat's milk

Carpaccio d'ananas safrané, parfait à la mangue 10
Saffron-infused pineapple carpaccio, mango parfait

Madeleine, ganache montée aux deux chocolats 10
Madeleine, whipped ganache with black and white chocolate

Pavlova aux fruits de saison 8
Pavlova with seasonal fruit

Tarte à l'orange déstructurée, sablé au sarrasin 11
Deconstructed orange tart, buckwheat shortbread

menu du jeudi soir

thursday evening menu

36

Potage garbure, émietté de jarret de porc
Local pyrenean soup with crumbled pork shank

ou / or

Salade autour du canard
Foie gras, cou farci, rillettes, magret séché au piment d'Espelette
Salad featuring duck
Foie gras, stuffed neck, rillettes and dried duck breast cured with Espelette pepper

Grillade de mouton AOP Barèges-Gavarnie au feu de bois, pommes de terre sautées
Mutton ribs grilled over a wood fire, sautéed potatoes

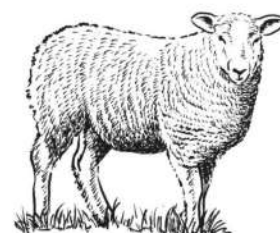
ou / or

Pavé de truite et risotto au chorizo
Trout steak and chorizo risotto

Gateau à la broche de Francis, crème anglaise et sorbet myrtilles
Spit-roasted cake, custard and blueberry sorbet

ou / or

Ardoise de fromages pyrénéens, vache, brebis et chèvre
A selection of cheeses from the Pyrenees: cow's, sheep's and goat's milk



menu de Roland

30

local menu

> aucun changement possible

> no changes possible

Potage garbure, émietté de jarret de porc

Local pyrenean soup with crumbled pork shank

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

Mutton stew cooked in red wine sauce with sautéed potatoes

Crème brûlée de saison

Seasonal crème brûlée

menu enfant

15

children's menu

Choisissez le plat à la carte que vous voulez : il sera servi en plus petite portion avec un accompagnement adapté.

Choose whichever à la carte dish you like; it will be served in a smaller portion with a suitable side dish.



restaurant

LA BRÈCHE DE ROLAND

le mouton AOP Barèges-Gavarnie

seul mouton AOP en France, doit avoir passé deux étés aux estives. Sa viande est pleine du parfum des herbes de montagne
the AOP Barèges-Gavarnie sheep, the only AOP sheep recognized in France, has to spend two summers in the high plateaux. its meat is full of nuances, with the flavour of mountain herbs

les fromages

Sandrine Poulou du Col du Soulor se concentre sur la vache et la brebis pour nous livrer des produits travaillés de façon traditionnelle

Sandrine Poulou's cheeses (cow and ewe's milk) from the col du soulor, are still prepared in the traditional manner

Pascal et Dominique tiennent la ferme GAEC à Arrens-Marsous, 200 brebis et 40 chèvres, ils produisent des tommes, des crottins et du greuil

Pascal and Dominique run the GAEC farm in Arrens-Marsous, 200 sheep and 40 goats, they produce tommes, droppings and greuil

la garbure

soupe pyrénéenne traditionnelle, à base de légumes de saison, avec le camayou (talon du jambon sec)
the 'garbure' is a traditional pyrenean soup with a base of 'camayou' (ham hock) and seasonal vegetables

le porc noir de Bigorre

vit en liberté et se nourrit de glands, de châtaignes et de céréales. son jambon âgé de minimum 18 mois se distingue par une couenne très épaisse qui donne un goût très fin et parfumé
the Bigorre black pig lives in its natural habitat in the wild and feeds on acorns, chestnuts and grains. its ham aged at least eighteen months is noted for thick perfumed rind and its marbled meat

le canard fermier

canards élevés en plein air de la ferme de Laouga dans les Landes, de notre ami de longue date Serge Ducousso

ducks raised outdoors, from the Laouga farm in the Landes, from our long-time friend Serge Ducousso

le gâteau à la broche

gâteau pyrénéen cuit par notre ami Francis de façon traditionnelle au feu de bois de tilleul à Sia, 5km
pyrenean cake cooked by our friend Francis in the traditional way over a lime tree wood fire, in Sia, 5km



