



Restaurant à Gavarnie-Gèdre Hautes-Pyrénées



Menus gourmands 2027

Choisir les meilleures étapes pour votre clientèle est une mission aussi essentielle qu'exigeante.

Parce que la satisfaction de vos voyageurs est au cœur de vos priorités, chaque halte doit être synonyme de qualité, de convivialité et d'efficacité.

Au restaurant La Brèche de Roland, nous mettons notre savoir-faire au service de vos groupes avec des menus spécialement conçus pour les déjeuners "stop lunch". Élaborés à partir de produits frais et de saison, ils mettent à l'honneur les saveurs des Pyrénées dans un cadre chaleureux, avec un service adapté aux contraintes des voyages en autocar.

3 options

Menu à 29 €

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 35 €

Potage garbure

Terrine de truite sauce au jurançon

Gigot de mouton & Haricots blancs

Tarte aux pommes sauce caramel

Menu à 46 €

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

Crème brûlée de saison

Vin et café inclus

Respect du timing, écoute attentive, sens du service et accueil chaleureux + Parking adapté aux autocars

Une gratuité par 20 personnes payantes

05 62 92 48 54 | hotel-la-breche@gavarnie.com

