

Avant l'Abbaye, l'hôtel-restaurant, situé tout près, a rouvert ce mardi 2 mai

A La Ferme de Flaran, Gérard Tête est heureux de pouvoir recevoir à nouveau.



Avant l'Abbaye, l'hôtel-restaurant, situé tout près, a rouvert ce mardi 2 mai

Parce que la santé et le bien-être de ses clients et de son équipe sont ses seules priorités, Gérard Tête a adapté son fonctionnement.

Après deux mois de confinement, Gérard Tête ré-ouvre son hôtel-restaurant, le mardi 2 juin à midi, avec le plat du jour à 17 € (vin et café compris).

Je suis heureux de retrouver nos clients. Ce qui nous a manqué, c'est le contact humain, nous a précisé Gérard Tête.

En cuisine, avec son second Kevin, la commis Béatrice et ses apprentis Yoann et Drisse, il propose un choix de plats qui évolue au fil des saisons : foie gras de canard mi-cuit, croustade d'escargot au roquefort, gratin d'écrevisse, quenelle de saumon frais sur gaspacho de tomates et basilic frais, salade gersoise, confit aux girolles, filet de grenadier à la méridionale, parmentier de canard, soupe de fraises, croustade gersoise...

Toute une palette de produits locaux, frais, bio et faits maison !

En salle, Michelle, Audrey et Antony attendent tous ceux qui viendront apprécier les plats accompagnés par une gamme variée de vins régionaux et une sélection d'Armagnacs.

L'été, ils apprécieront de déguster leur repas sur une terrasse ombragée et les clients de l'hôtel pourront se prélasser au bord de la piscine, dans le jardin arboré qui leur est réservé.

Restaurant inscrit à l'Académie Nationale de cuisine.

Tous responsables les uns comme les autres, contribuez à un séjour sûr et confortable en respectant les gestes barrières et les mesures spécifiques à l'hôtel.

Horaires d'ouverture - Toute l'année :

- Déjeuner du mardi au dimanche midi de 12 h à 14 h
- Dîner du mardi au samedi soir de 19 h à 21 h 15
- Fermeture le dimanche soir et lundi toute la journée

Menu fête des mères du dimanche 7 juin, sur réservation au **05 62 29 39 83**