

ÒLIBA

De la nature à votre table


le Grand Menu

Libre Expression

Un menu unique, composé au gré du marché et des saisons, issu des jardins pyrénéens, des producteurs amis et des cueillettes du chef.

Menu en 6 Services 95 €
pour l'ensemble de la table

Accord Mets & Vins
4 verres | 45 €

 La Forêt Renversée à partager,
Burrata de Chèvre & velours d'herbes,
Taco Végétal

 La Truite du Canigo, Radis Ostergruss

Un Mel i Mato Nuage, Pollens Sauvages

L'Œuf Parfait & Asperges du Conflent 

Le Pigeon de Mosset, Betterave, Cassis 

Canigo Versant Nord, Altitude 1700

La Cuisine du Chef Benoit Janet est fondamentalement **engagée** dans les **circuits courts**, **faite maison** avec des produits **locaux** et de **saison**.

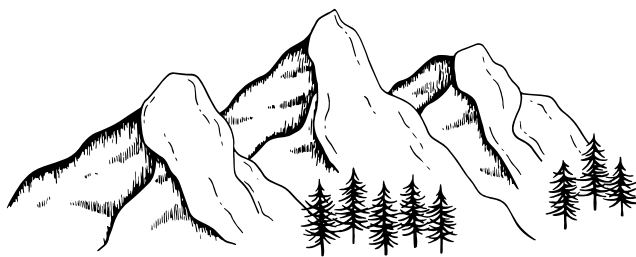
Il s'agit d'un **voyage respectueux de la Nature**, libre et créatif.
Très attaché à un **Artisanat Paysan propre et raisonné**.

Nos Amis Producteurs

Les Jardins de l'Amitié pour les légumes, herbes et cueillette | Le Moulin du Pays de Sault pour les farines de Cerdagne Bio | Le Mas Lluganas pour le pigeon bio et canards | Le cochon fermier Tiretap's | La fromagerie du Col del Fach | Le Poulet Bio du Conflent pour les volailles | Les Ruchers Clément à Arboussols | Les oeufs bio de Jessica à Finestret | La Pisciculture du Canigó pour les truites et saumon de fontaine | Les agrumes de Schaller Bachès à Eus

le Barbecue Oliba

Au Feu de Bois



Selon le marché, une belle grillade sur la braise,
& les agapes de la Nature

65 € par personne

à partager, à deux - servi pour l'ensemble de la table



Canette de Cerdagne
ou Côte de Cochon fermier
ou Truite du Canigó



Oignons rouges de Toulouges fumés au feu de bois,
Betterave en croûte de sel,
Pomme de terres croustillantes au pesto d'herbes sauvages



Nos fromages | à partir de 18 €

Cupidon Du Col Del Fach "Rôti" à l'Épicéa
ou Tommes d'Exception de Nos Montagnes



Nos desserts | 16 €

Citrons et feuilles d'agrumes
Mel i mato



Menu Petit Gourmand | 27 €

Entrée, plat et dessert. jusqu'à 10 ans

Toutes nos viandes et poissons sont originaires des Pyrénées Catalanes françaises.

la Carte Dimanche



Nos Entrées

Foie Gras de Canard de Cerdagne - Sapin - Myrtille | 25 €

Asperge - Ail des Ours | 19€



Le Barbecue Oliba

une pièce à partager à deux | 65€ par personne

Le Canard de Mosset ou le Cochon fermier d'Eus,
et les agapes de la Nature



Nos Fromages

Cupidon Du Col Del Fach "Rôti" à l'Épicéa | 20€

ou Tommes d'Exception de Nos Montagnes | 18€ / personne



Nos desserts | 16 €

Citrons et feuilles d'agrumes

Mel i Mato



Menu Petit Gourmand | 27 €

Entrée, plat et dessert. jusqu'à 10 ans

Toutes nos viandes et poissons sont originaires des Pyrénées Catalanes françaises.