

ÒLIBA

De la nature à votre table

le Grand Menu

Libre Expression

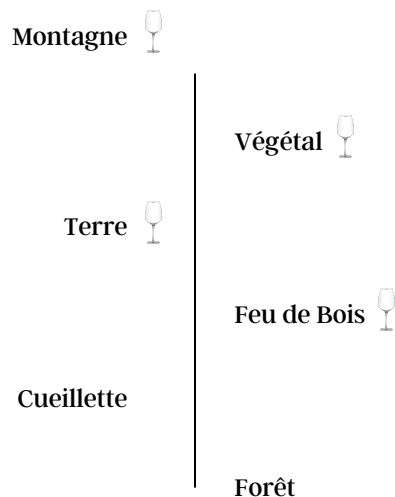
Un menu unique, composé au gré du marché et des saisons,
issu des jardins pyrénéens, des producteurs amis et des cueillettes du chef.

Menu en 6 Services 100 €
pour l'ensemble de la table

Accord Mets & Vins

4 verres | 40 €

6 verres | 60 €



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 | 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 Schaller Bachès à Eus