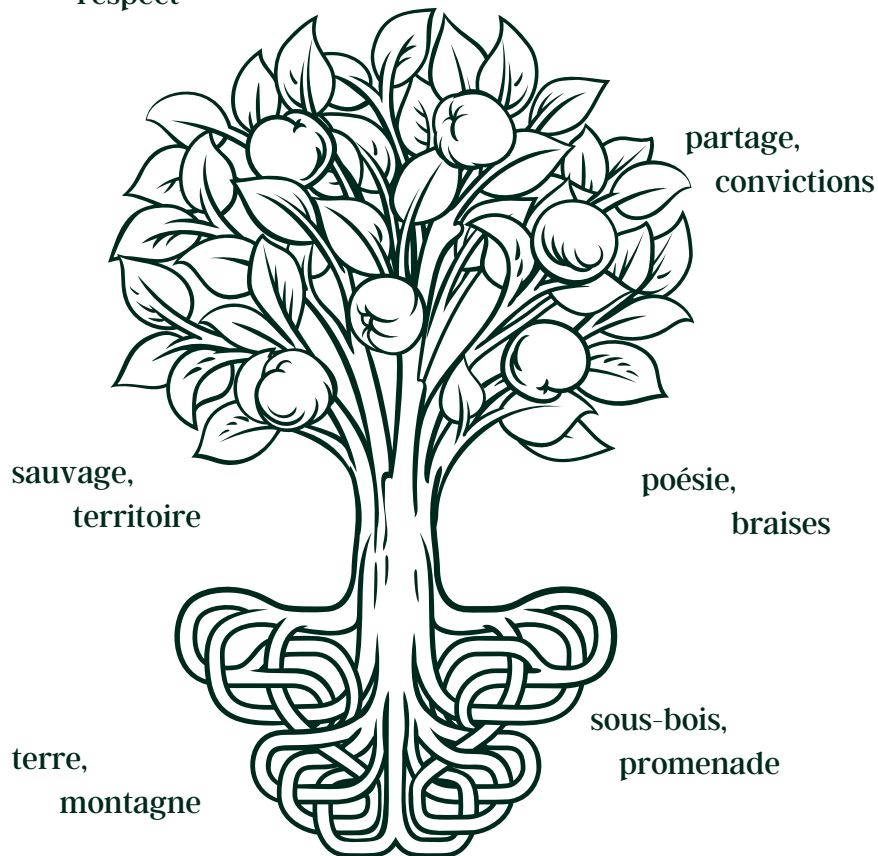


CHÂTEAU de riell

Biche Barthelemy a le plaisir de vous recevoir à la table du Château.
Elle vous confie aux bons soins de nos Chef de Cuisine et Maître d'Hôtel,
Benoît et Alexia Janet, accompagnés d'une équipe de gourmands passionnés.

abeilles,
respect

cuisine,
gourmandise



Un Voyage Respectueux de la Nature,
Libre et Créatif,
Très attaché à un Artisanat Paysan propre et raisonné.



LES MENUS DU CHÂTEAU

dictés par la Nature,
Le jour de votre visite au restaurant

PROMENONS NOUS DANS LES BOIS

ode gourmande
en 6 découvertes
composée pour
l'ensemble de la tablée

75 €
accord de vins
(4 verres)
+ 45 €

sélection de fromages
de nos estives
+ 18 €

BALADE EN TERRES CATALANES

en 3 découvertes
inspirées des
promenades alentour

55 €
accord de vins
(3 verres)
+ 33 €

sélection de fromages
de nos estives
+ 18 €

INSPIRATION DU JOUR

jardins, producteurs amis & cueillette

Huître spéciale - île de st Martin...

Courgettes jaunes...

Crabe Bleu...

Agastache

Citron Yuzu du Màs Bâches...

Lait de Brebis Ripollesa...

Oignons Rouges de Toulouges...

Oreilles de Cochon Fermier Tiretap's...

Pollen de cistre...

Lichen...

Seigle de Cerdagne...