

## Dîner d'Automne au Château de Riell

Le Menu en 5 Actes - patience, entrée, plat, dessert, gourmandises – 47 €  
*A la carte*

Le Menu en 6 Actes - patience, entrée, 2 plats, dessert, gourmandises – 67 €  
*Mets choisis par le Chef pour l'ensemble des convives*

### Les Belles Huitres de Leucate

*Servies à Température, Foie Gras Frais et Chou-Rave Croquant*

•

### L'Œuf délicatement Poché

*En Raviole de Puig Pedros*



### La Betterave 'Crapaudine' Boucanée

*Petits Cœurs et Herbe aux Abeilles*

•

### Le Cochon Fermier Tiretap's de Can Mathilde

*Une Echine de Cochon, de la Famille Torra, Confite Doucement,  
Choux Rouge et Framboises en Surprise*

•

### Le Céleri-Boule 'Jardins de l'Amitié'

*Cuisiné en Croute de Sel, aux Feuilles de Cédrat et à la Livèche*



Le beau Plateau de Fromages de nos Vallées et Alpagnes Pyrénéens  
(supplément de 15 €)



### Le Citron-Caviar « Citronnelle » du Domaine Bachès

*Tartelette Sablée et Coriandre*

•

### La Pomme Sauvageonne D'Eus

*En Caramel Acidulé, Glace au Mato Ripollesa*



Mademoiselle **Biche Barthélémy** a le plaisir de vous recevoir à la table du Château.  
Elle vous remet aux soins de notre Chef de Cuisine et de notre Maître d'Hôtel,  
**Benoît et Alexia Janet**, accompagnés par une équipe de gourmands passionnés.

**Nous vous proposons une Cuisine Fine régionale,**  
une cuisine paysanne profondément inspirée d'un voisinage généreux :  
sous-bois des Pyrénées, vergers et potagers de Cocagne, Mer Méditerranée, fermes alentour,  
garrigues du Conflent, vignobles des Fenouillèdes, pâtures de Cerdagne et du Capcir.

**Menu pour les Nins**  
(jusqu'à 11 ans inclus)

**20 €**

Le Steak Haché de Cochon Fermier,  
Pommes Dauphines, Quelques Légumes de Saison



Nos Glaces Maison et Fruits Frais  
ou Brownie au Chocolat

Nous vous accueillons **tous les dimanches midi**  
**avec une formule déjeuner unique**  
**en 3 ou 4 plats à partir de 39 euros,**  
Un retour du marché de producteurs de Prades.