

ÒLIBA



ÒLIBA, La Table du Château de Riell
Le Château de Riell *****, Pyrénées Orientales

Vivre et cuisiner au rythme des saisons et de ce que la Terre offre. Le leitmotiv qui anime Benoit Janet, Chef au Château de Riell.

Après plusieurs mois de travaux, une toute nouvelle salle voit le jour enfin le jour cet automne.

Matériaux bruts, pierre, plâtre d'inspiration méditerranéenne, l'atmosphère y est accueillante. Au centre, une grande table conviviale en travertin sur mesure invite à partager des moments inoubliables.

La lumière naturelle inonde la pièce grâce aux grandes fenêtres, offrant une vue à couper le souffle sur les paysages majestueux des Pyrénées-Orientales, où chaque repas devient une véritable expérience sensorielle. Ici, le partage et la convivialité sont à l'honneur, invitant les convives à savourer chaque instant dans un cadre enchanteur.

Le Chef a le secret d'une cuisine joyeuse, raffinée et proche de la nature dans ce nouvel écrin.

Nos engagements :

- Tous les produits servis à Riell sont sourcés micro-localement.
- Nous sommes engagés auprès de 25 producteurs et éleveurs locaux qui travaillent en agriculture raisonnée, biologique ou biodynamique.
- 100% de nos légumes et aromates sont cultivés en permaculture par les Jardins de l'Amitié à Prades, à 7 km.
- L'intégralité des farines bio utilisées proviennent du Moulin d'Espezet dans l'Aude.
- Les poissons servis (truite fario ou arc en ciel, ou saumon de fontaine) sont élevés à Olette, en bassins d'eau de rivière courante, à 18km du Château.



Renseignements et Réservation au 04 68 05 04 40

