

La Cuisine du Château

Ode Contemporaine à une Cuisine Catalane Revisitée

Entrées

“Le Picoulat” Savoureux pâté de trois viandes au foie gras, cuit en feuille de figuier, <i>Gelée poivrée au Banyuls</i>	29 €
“La Cargolade à la coque” Des escargots traités de deux façons : Une crème verte d’herbes potagères, pour les uns, Tomate, thym et citron confit, pour les autres	27 €
“L’Escalivade” Beaux Légumes grillés marinés aux aromates, <i>Flanqués de langoustines et supions à la plancha</i>	25 €
“Le Gazpacho” A l’aubergine fumée, et la brochette de gambas au piment doux	26 €
“Le soufflé des Pêcheurs de Collioure” Poivrons confits, glace à l’huile d’olive aux herbes de la Montagne	27 €

Suites

“Les Rougets de roche” Poêlés en dentelle de pain beurré, aioli safrané à la pêche	38 €
“Le dos de Morue demi-sel al verde” Mongetes à la crème de chorizo et Pain Cristal	37 €
“Le Thon” Grillé minute, Légumes boucanés et bouillon floral	37 €
“La Volaille” En Cocotte à la crème de couriouttes, jolie cueillette du jardin	38 €
“Un Mano a Mano de Bœuf de race” Petites “Bunyetes” de Pomme de Terre sautées aux Champignons des bois	39 €
“Le Carré d’agneau de Pays rôti” Embeurrée de chou et petites Fèves à la sarriette	39 €

Les Fromages

“Les Fromages de Terroir”

“Les Quenelles Maison au Fromage”

Les Desserts

14 €

“Les Bunyols de Grand-Mère”

Beignets coulants de chocolat, figue, abricot et pomme

“La Leche Frita”

Crème Vanillée et Soupe de Fraises aux Agrumes

“Le Millefeuille tout Chocolat”

Glace au thym citron

“Le Soufflé Léger à la crème brûlée”

“La Tarte aux fruits de saison”

“Façon Mirliton”

Tout service de bar et restaurant effectué en dehors de la salle à manger
(soit, chambres, terrasses, galerie, piscine, jardins) ou à des horaires inhabituels
Donnera lieu à une majoration de 20 % de la facturation de base.

Le
Château de Riell
En Roussillon
66500 Molitg les Bains
Avril 201