Restaurant du Château de Riell

- Hébergement et restauration
- Restaurant

Coup de coeur

Une démarche engagée, pleine de bon sens, qui donne une place importante aux produits et à leurs producteurs.

Au coeur du Parc naturel régional des Pyrénées catalanes, venez découvrir la cuisine du chef Benoît Janet, une cuisine raffinée qui met un point d'honneur à valoriser les produits du territoire. Les assiettes sont rythmées par les saisons et les recettes crées en fonction des récoltes des nombreux producteurs partenaires. Cette cuisine engagée en faveur des circuits fait du Château de Riell un ambassadeur du Parc. Vous pourrez déguster ces bons plats dans un cadre chic et baroque qui font également la renommée de l'établissement.

Caractéristiques

Etablissement labellisé :

- Etablissement Relais et Château
- Selectionné dans le Guide Michelin
- Toques Blanches du Roussillon

Ouvert de mi-avril à mi-novembre

Du mercredi au lundi de 19h à 21h30

Le dimanche de 12h à 13h30

Fermé le Mardi & le Samedi au déjeuner

Nous parlons
Anglais
Catalan
Espagnol
Français
Nous suivre
site internet du restaurant

Contact

Henri Loison

Adresse

Chateau de Riell
Château de Riell
66500
Molitg-les-bains
04 68 05 04 40
riell@relaischateaux.com
Parc

Créé en 2004, le Parc naturel régional des Pyrénées catalanes s’étend le long de la frontière espagnole. Situé à un peu plus d’une heure de la Méditerranée, ce territoire de montagne offre une diversité de paysages exceptionnels, étagés entre 300 et près de 3 000 m d’altitude.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué riell@relaischateaux.com

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Obtenir un nouveau captcha !

Envoyer