



180^e Table d'Honneur à l'Almandin : la truffe blanche du Piémont sublimée par Frédéric Bacquié du 1^{er} au 5 novembre

Avec l'automne, les gastronomes le savent, commence la saison de la truffe. Cette année, le Chef Frédéric Bacquié du restaurant gastronomique l'Almandin à l'Île de la Lagune***** (Pyrénées-Orientales) a passé quelques jours dans une ferme proche d'Alba dans le Piémont, pour ramasser lui-même les truffes blanches qui finiront dans nos assiettes. Un week-end en immersion gourmande, au contact d'une cuisine traditionnelle et de produits exceptionnels. Ce produit d'exception sera ainsi sublimé lors de la 180^e Table d'Honneur de l'Almandin du 1^{er} au 5 novembre 2023 à l'Île de la Lagune*****.

« La truffe blanche, bien plus puissante que le *melanosporum*, ne se cuit pas. Sa saveur aillée prend toute son ampleur crue, se révélant par association avec les autres ingrédients, ou dans des préparations « froides » (sauces, beurre...), onctueuses et enveloppantes », explique Frédéric Bacquié.

Pour cette 180^e édition des Tables d'Honneur de l'Almandin, la truffe blanche sublimera des Saint-Jacques de plongée, une lotte marinée à l'ail noir (les notes de pruneaux confits résonneront avec le trésor d'Alba) ou une volaille et ses déclinaisons de courge. Au dessert, elle se glissera dans un « vrai riz-au-lait, faux rizotto ». Le riz, conservé avant cuisson avec des truffes pendant plusieurs jours, sera parfumé à cœur. Enfin, délice lacté en monochrome blanc, la dernière douceur de la Cheffe pâtissière Christelle Rouquette mêlera meringue, dulce, ganache et glace truffées.

Ce menu exceptionnel ouvre ainsi la nouvelle saison des Tables d'Honneur de L'Almandin sous le signe de la passion et de l'exception : deux ingrédients bien connus dans les cuisines du restaurant !

Les Tables d'Honneur, évènement gastronomique historique

Les Tables d'Honneur sont une tradition du restaurant L'Almandin depuis son ouverture au cœur de L'Île de la Lagune***** il y a près de 30 ans. Ces menus, créés autour d'une thématique, une saison ou un produit (le caviar, le champagne), sont pour Frédéric Bacquié l'occasion de laisser jaillir son inspiration et de s'exprimer différemment, le temps d'un week-end. Le cadre idéal pour emprunter de nouvelles pistes culinaires, revisiter des classiques de la cuisine française, mettre en avant un produit ou un producteur... Pour que le plaisir de la dégustation soit total, le sommelier sélectionne pour l'occasion

quelques crus parfaitement accordés à la direction choisie par le chef provenant de grandes ou de petits producteurs à découvrir.



TARTUFO Bianco

Au menu de cette 18^oe édition exceptionnelle :

Amuse-Bouches & Beurre truffé sur son Pain
brioché *Champagne Brut*

.....

Sélection Maison Coquilles Saint-Jacques de
Plongée contisées en Millefeuille truffé
Champagne Brut sélection Maison

.....

Lotte pochée à l'Ail Noir, Cèpes de Cerdagne
Vin Blanc sélection maison

.....

Volaille de Monsieur Ey, Déclinaison autour de la
Courge, Truffe *Champagne Rosé sélection
Maison*

.....

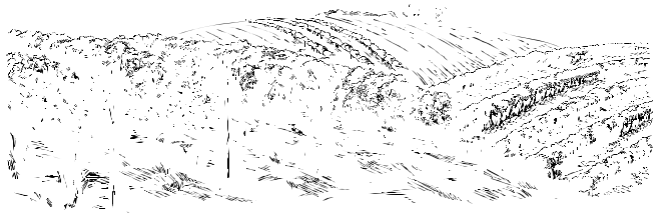
Riz au Lait vanillé truffé
Vin Doux Naturel

.....

Meringue, Dulce, Truffes
Vin Doux Naturel

Tarif : 150€/pers.

Accord mets & vins (1 verre par plat), eau et café inclus.



L'Almandin, la table gastronomique du Chef Frédéric Bacqué

Sa réputation n'est plus à faire. Depuis sa création, au fil des années, le restaurant gastronomique L'Almandin est devenu en 30 ans l'une des plus belles tables des Pyrénées-Orientales et d'Occitanie. Avec son élégante salle ouverte sur la terrasse et son jardin attenant, L'Almandin est une grande table méditerranéenne. Son Chef, Frédéric Bacqué,



élabore depuis fin 2019 une cuisine de haute volée invitant à un voyage gustatif au cœur du Roussillon et ses produits d'exception. Travaillant uniquement des produits frais, de saison et locaux, Frédéric Bacqué ré-invente une cuisine où les produits bruts s'habillent d'élégance, et où les saveurs s'entremêlent avec douceur et créativité. La spécialité du Chef ? Les produits de la mer, de toute évidence... Poissons d'une fraîcheur inégalée de la criée de Port-la-Nouvelle, crustacés et coquillages issus des meilleurs producteurs de la région, sont travaillés avec justesse et finesse. Élaborés, quant à eux, par la

Cheffe pâtissière Christelle Rouquette, les desserts marient fruits de saisons et grands crus de chocolats, épices et produits lactés avec merveille. Parfaitement équilibrés, peu sucrés mais d'une grande gourmandise, les propositions de Christelle Rouquette permettent de terminer un repas de la plus belle des façons.



Renseignements et réservations :
www.almandin.fr

L'Île de la Lagune – Hôtel 5* Relais & Châteaux –
Spa Marin – Restaurant L'Almandin
Boulevard de l'Almandin – 66750 Saint-Cyprien
Tél : 04 68 21 01 02 – www.hotel-ile-lagune.com

À PROPOS

ROUSSILLHOTEL est un groupe familial constitué de 10 hôtels de 3 à 5 étoiles principalement basés en Occitanie, à l'exception du Domaine des Remparts situé à Marrakech. Dans le sud de la France, de Collioure à Sète en passant par Argelès-sur-Mer, Canet-en-Roussillon et Saint-Cyprien, Roussillhotel propose une offre thalasso, des spas, un golf 27 trous et des tables gastronomiques, avec notamment le restaurant gastronomique l'Almandin à l'Île de la Lagune. En accordant une importance toute particulière à la lumière naturelle, aux espaces et aux matières, ces 10 hôtels offrent toute la chaleur, la convivialité et le charme de la Méditerranée, ajoutés à l'ambiance chaleureuse et familiale assurée par la famille Lormand. Quelques-uns ouvrent aussi leurs portes aux entreprises qui peuvent ainsi organiser leurs séminaires en toute sérénité.



l'Occitanie

