

JANVIER 2026



Communiqué de presse



Les prochains rendez-vous gastronomiques de L'Almandin



Table étoilée emblématique de l'Île de la Lagune***** à Saint-Cyprien, L'Almandin poursuit sa mission : offrir aux amateurs de haute gastronomie des expériences culinaires uniques, guidées par le produit, la saison et l'émotion. Dans un contexte où les gastronomes recherchent de plus en plus des moments d'exception, fondés sur la justesse des saveurs et la noblesse des ingrédients, le restaurant étoilé du chef Frédéric Bacquié dévoile ses prochains grands rendez-vous gastronomiques.

Entre Table d'Honneur dédiée à la truffe noire, dîner de la Saint-Valentin exclusif et une programmation riche tout au long de ce premier semestre, L'Almandin continue de faire vivre une tradition gastronomique forte, héritée de près de 40 ans d'histoire, tout en la renouvelant sans cesse.

30 janvier 2026 - 188e Table d'Honneur – La truffe noire en pleine saison

Événement phare de cette programmation, la 188e Table d'Honneur célébrera l'un des produits les plus emblématiques de la gastronomie française : la truffe noire, à son apogée. Cette soirée exclusive est pensée comme une immersion totale dans l'univers aromatique, profond et élégant de la truffe. Fidèle à l'esprit des Tables d'Honneur de l'Almandin, le chef étoilé Frédéric Bacquié signe un menu où la truffe structure chaque plat avec précision, sans jamais perdre de vue l'équilibre et la lisibilité des saveurs.

« La truffe est un produit d'une noblesse absolue, fascinant autant qu'exigeant. Elle naît de la terre, d'un environnement que nous croyons connaître, et reste pourtant profondément mystérieuse. Son intensité aromatique et sa fragilité nécessitent un travail précis, presque millimétrique, pour respecter son identité sans dominer le plat.

Cuisiner la truffe implique de l'écouter, de la comprendre et de l'accompagner, en recherchant toujours le juste équilibre. Le plus gratifiant, en tant que chef, est de pouvoir surprendre et émouvoir le convive, en l'invitant à la redécouvrir à travers de nouvelles facettes, de nouvelles textures et associations, révélant toute sa complexité et son élégance naturelle. » explique le Chef Frédéric Bacquié.

Les accords mets et vins de cette Table d'Honneur ont été imaginés autour des vins de la Maison M. Chapoutier, dont la signature reflète la richesse des terroirs français et l'exigence d'une viticulture de haute précision.

« Nous sommes très heureux de continuer à donner vie à cette Table

d'Honneur, une tradition qui remonte à presque 40 ans et qui est née en même temps que la fondation de l'hôtel. Depuis ses débuts, ce format a été pensé comme un espace de rencontre, d'échange et de découverte gastronomique. Maintenir cette tradition vivante est pour nous une manière d'honorer l'histoire de l'hôtel tout en continuant à regarder vers l'avenir, dans une quête constante d'expériences gastronomiques authentiques et mémorables. » précisent Xavier et Alicia Lormand, propriétaires de l'établissement.

Au menu de la 188e Table d'Honneur :

Entrée

L'œuf et la truffe noire
Blanc-manger truffé
Sabayon et purée de truffe

Crustacés

Araignée de mer ou tourteau, selon arrivage, gingembre, brioche truffée et pince de tourteau
Jus gourmand des carcasses

Viande

Bœuf maturé Rubia Gallega
Salsifis d'Adrien et noisettes
Purée truffée, jus assaisonné à la truffe noire

Dessert

L'île truffée à la vanille de Madagascar

Tarif : 200€/pers
accord mets & vins inclus



14 février - Dîner de la

Saint-Valentin

À l'occasion de la Saint-Valentin, L'Almandin propose une expérience gastronomique exclusive placée sous le signe de la sensualité, du partage et de l'émotion. Le chef Frédéric Bacquié a imaginé un menu en plusieurs séquences, jouant sur les contrastes entre terre et mer, intensité et douceur.

Au menu de la Saint-Valentin :

Entrée : L'Encornet méditerranéen

Délicatement travaillé, accompagné d'une joue de bœuf confite, sublimé par un jus de civet à l'encre de seiche, profond et enveloppant.

Poisson : Le rouget

Rouget juste saisi, associé à la finesse iodée des oursins et à la fraîcheur des agrumes, pour un équilibre subtil et lumineux.

Viande : La canette

Filet de canette rôti, à la cuisson précise, accompagné de sa cuisse confite.

Chou rouge fondant, raisins secs et baies rouges, pour une note gourmande et légèrement acidulée.

Prédessert

Cacahuète et caramel

Dessert : Chocolat et passion

Un dessert mêlant intensité et fraîcheur pour conclure le dîner avec élégance.

Tarif : 160€/pers.
boissons non incluses



A noter dans vos agendas Les prochains événements de L'Almandin :

- 30 janvier > Table d'Honneur Truffe
- Tous les premiers dimanches du mois > Brunch gastronomique
Prochaine date : 8 février - 75 € / personne, boissons incluses
Buffet gastronomique, œufs préparés par le chef et plat principal viande ou poisson
- 14 février > Dîner de la Saint-Valentin
- 5 avril > Menu de Pâques
- 12 avril > Brunch gastronomique
- 24 avril > Table d'Honneur - Thème Printemps

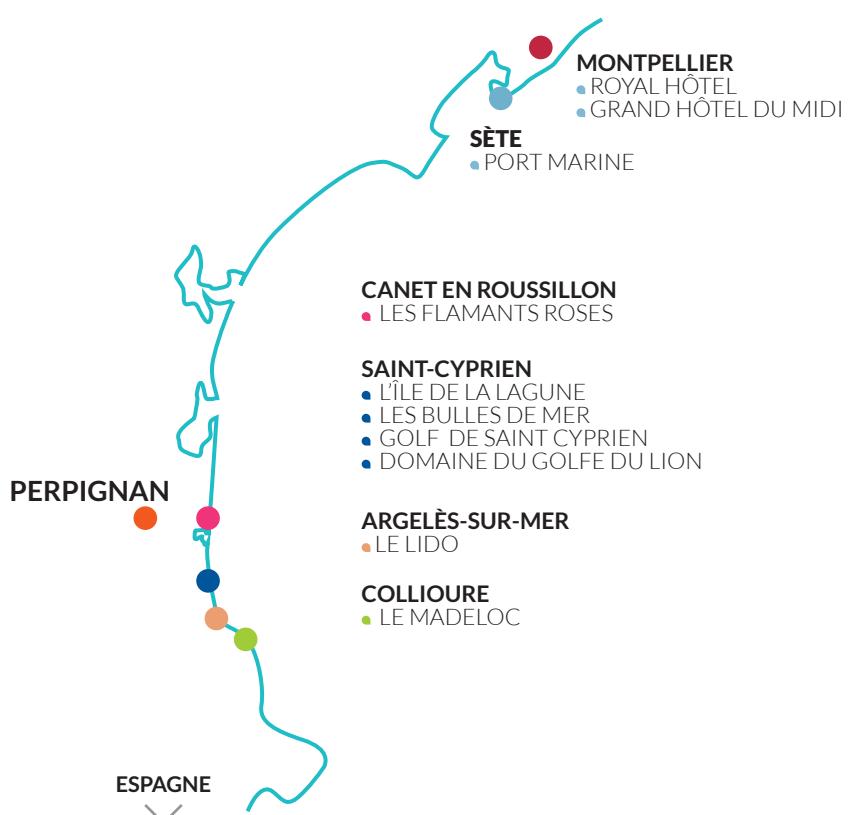


À PROPOS

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



Cont
act

pre
sse