



189<sup>e</sup>  
TABLE D'HONNEUR

Du 24 au 26 avril 2026



# Aguí

Menu servi du vendredi 24 (midi) au dimanche 26 avril (midi)

Accord mets & vins : Domaine Olivier Pithon

Mises en Bouche



L'Asperge de Bernard Fillols, Sardine Fumée,  
Huile d'Olive des Orgues « Fruitée Noire »

IGP Côtes Catalanes Blanc «Mon P'tit Pithon» 2024



La Langoustine de Llança,

Caviar de la Maison Petrossian, Pomme Béa du Roussillon  
AOP Côtes-du-Roussillon Blanc «Cuvée Laïs – Mise Tardive» 2022



L'Agneau, Miso d'Argelès,  
Carottes d'Adrien et Gingembre Confit  
AOP Côtes-du-Roussillon Rouge «Cuvée Laïs» 2019



Fromage de Bufflonne de l'Emporda et Noix  
IGP Côtes Catalanes Blanc «Mac 2» 2024



La Fraise de Pézilla-la-Rivière,  
Estragon, Poivre de Madagascar

Vin Doux Muté «Vitriols» 2022

200€

Café, eaux et vins inclus

Réservation : 04 68 21 01 02 | [www.almandin.fr](http://www.almandin.fr)

Prix net service compris



LES TOQUES  
BLANCHES  
ROUSSILLON | OCCITANIE



L'ALMANDIN  
RESTAURANT



MICHELIN

ROUSSILLHOTEL