## Menu du Marché
## 53 euros

*Entrée, Plat et Dessert*

Menu et accord mets et vins à 106 euros (2 verres de vin 9 cl)
Uniquement pour le déjeuner sauf jours fériés

## Menu en Cinq Temps
## 119 euros

Menu et accord mets et vins à 238 euros (5 verres de vin 9 cl)

Grosse asperge verte des Landes confite au gras de cochon,
girolles vivifiées au citron confit, praliné de pistache

Langoustine de la Cotinière grillée au barbecue,
raviole de corail, bisque rhubarbe et shiso

Champignons de nos carrières en fine tartelette de sarrasin,
jaune d'œuf coulant, velours de champignons au ponzu

Turbot du bassin d'Arcachon à l'unilatéral,
jardin marin, sauce pil-pil, sabayon de laitue de mer
**(Supplément caviar oscietre de la Maison Sturia : 32 euros)**

Mara des Bois à la liqueur Basque,
sorbet fraise, écume de verveine

## Menu en Sept Temps
## 149 euros

Menu et accord mets et vins à 298 euros (6 verres de vin 9 cl)

Thon rouge de Saint-Jean-de-Luz en escabèche,
élixir de poissons de roche, sabayon safrané

Grosse asperge verte des Landes confite au gras de cochon,
girolles vivifiées au citron confit, praliné de pistache

Langoustine de la Cotinière grillée au barbecue,
raviole de corail, bisque rhubarbe et shiso

Champignons de nos carrières en fine tartelette de sarrasin,
jaune d'œuf coulant, velours de champignons au ponzu

Turbot du bassin d'Arcachon à l'unilatéral,
jardin marin, sauce pil-pil, sabayon de laitue de mer
**(Supplément caviar oscietre de la Maison Sturia : 32 euros)**

Agneau du Périgord rôti à la sarriette,
artichaut aux prunes d'Agen fermentées, jus au pimenton

Mara des Bois à la liqueur Basque,
sorbet fraise, écume de verveine

***En supplément : les fromages de notre cave,***
***confiture de carotte, mesclun de jeunes pousses : 25 euros***

***Plats déclinables « à la carte » :***

***Champignons : 45 € / Langoustines : 68€ / Turbot : 62€ /***

***Agneau : 65€ / Mara des Bois : 25 € / Soufflé : 28€***

Logis de la Cadène

LE RESTAURANT

Nous remercions nos collègues maraîchers de notre Ferme 1544 à Saint Loubès, pour leur engagement et leur travail qui ont permis de vous proposer les composants de cette carte :
François, Mathias, Xavier et Camille

Pomme, Maïs 2023, Oignon, Ail, Echalote, Carotte, Poireau, Betteraves, Concombre 2023, Tomate 2023, Pomme de terre, Oseille, Céleri rave, Céleri branche, Fenouil, Menthe, Estragon, Agastache, Jeunes Pousses et Fleurs,

Le miel de nos ruches

à Etienne, de notre champignonnière qui cultive et cueille chaque jour dans nos carrières ces variétés de champignons : Champignons de Paris, Shiitakes, Pleurotes, Crinières de Lion et Morilles

Un grand merci à tous nos collaborateurs :

Sung Min, Fatiha, Jisun, Dani, Maxime, Egor, Léo, Ivhann, Marie Christine, Mareva, Céline, Steeve, Alexandre, Charlotte, Mounir, Arthur, Noémie, Jessica, Gaston, Pierre, Marianne, Maxime et Lilie.

Prix nets en euros par personne – taxes et service compris
La liste d'allergènes alimentaires est à votre disposition à l'accueil.
Merci de bien vouloir nous signaler si vous souhaitez la consulter.

Logis de la Cadène

LE RESTAURANT

## Le charme d'une maison de famille

Fondé en 1848, Le Logis de la Cadène est le plus ancien restaurant de Saint-Émilion. Il est devenu au fil du temps une institution, courue tant par les visiteurs de passage que par les habitants des alentours. Situé sur une petite place au cœur de la cité médiévale, l'endroit est calme et plein de charme, tout y incite au plaisir. La terrasse ombragée, les salons et les chambres offrent un cadre enchanteur où l'on peut séjourner dans un délicieux décor chaleureux et raffiné.

Ce lieu familial, intimement lié à l'histoire de Saint-Émilion, a séduit la famille de Boüard de Laforest, installée dans le proche Château Angelus depuis 1782. Stéphanie de Boüard-Rivoal en a ainsi fait l'acquisition à l'été 2013, avec comme objectif de pérenniser cette institution locale, et comme ambition, de la hisser parmi les grandes tables.

*« Depuis que nous avons repris le Logis de la Cadène en 2013, je me suis entourée d'une équipe avec laquelle je m'attache à créer une atmosphère chaleureuse et à mettre en valeur l'esprit familial ».*

Stéphanie de Boüard-Rivoal

## Une cuisine d'émotion, ouverte sur le monde

Récompensé d'une première étoile par le Guide Michelin en 2017, le chef Thibaut Gamba compose une gastronomie élégante et inspirée, résolument tournée vers le végétal et la mer. Une cuisine ouverte sur le monde, riche des techniques et cultures découvertes au travers de ses formations et de ses voyages. Il s'appuie sur une brigade chevronnée, un réseau de fournisseurs d'exception et, en interne, sur La Ferme 1544 dont Angelus destine les produits à l'approvisionnement de ses tables, dans un esprit d'agriculture vertueuse et de circuit court.

La carte des vins, qui offre plusieurs centaines de crus, fait le tour du monde des plus beaux vignobles, de quoi donner l'envie de partager de jolies bouteilles.