



*Le Chef Thibaut Gamba et toute son équipe
vous souhaite de passer un agréable
moment.*

Mother's Day

140 euros

Crab from our coast,
English peas, almond foam with brown butter

Confit green asparagus from Landes, pistachio praline,
Fermented bergamot sabayon

Langoustine from our coast grilled on barbecue,
artichoke, XO bisque with aged balsamic

Mushrooms from our quarries in thin buckwheat tartlet,
fried runny egg yolk, ponzu sauce

Duck from Challans roasted on the chest,
Candied young beetroot, redcurrant collection 2024,
bortsch sauce vivified with verbena

Strawberries roasted with marigold, Timut pepper reduction,
Rooibos tea sorbet

Nos partenaires artisans





C'est pour moi un réel plaisir de vous accueillir au Logis de La Cadène, le plus ancien restaurant de Saint-émilion, fondé en 1848, aux mains de la famille de Boüard de Laforest depuis 2013, installée au Château Angelus voisin. Depuis notre maison, sise sur une petite place au cœur des ruelles pavées du village, se devine l'inspirante effervescence de l'arrière-pays Bordelais.

Vous voilà donc aux prémices de l'aventure qui vous fera découvrir ma cuisine, expression d'une gastronomie française teintée par l'expérience de mes années passées à New-York et en Norvège.

Ma partition itinérante célèbre deux facettes de notre chère Aquitaine : l'Aquitaine maritime, au fil des poissons, coquillages et crustacés pêchés de Saint-Jean-de-Luz à l'île d'Oléron, en passant par le bassin d'Arcachon et La Rochelle ; l'Aquitaine terrienne au gré des légumes de notre propre ferme, *La Ferme 1544* à Saint-Loubès, des champignons de nos carrières installées au Château Angelus à Saint-Émilion, et des viandes de races locales. C'est grâce aux trésors confiés chaque jour par nos partenaires producteurs que mes plats peuvent exprimer les saveurs éclatantes que vous allez découvrir. Merci à nos producteurs, qui sont à l'origine de ce que je crée pour nourrir et enchanter nos hôtes.

Si je suis le conteur de cette histoire, celle-ci ne pourrait exister sans les nombreux protagonistes qui m'accompagnent en salle et en cuisine. Je souhaite ici remercier également mes équipes, avec lesquelles un stimulant échange de chaque instant élargit, enrichit et embellit l'expérience culinaire que nous nous attachons à offrir à chacun de nos hôtes.

Thibaut Gamba