Menu du Marché

65 euros

Entrée, Plat et Dessert
Menu et accord mets et vins à 120 euros (2 verres de vin)
Uniquement pour le déjeuner sauf jours fériés

L'Harmonieux

140 euros

Menu et accord mets et vins à 265 euros (5 verres de vin de 10cl)
Menu et accord mets et vins de Prestige à 375 euros (5 verres de vin de 10cl)

Jeune poireau juste saisi,
coques vivifiées au vinaigre de tomate « collection été 2026 »,
sauce pil-pil

Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer « cruite »,
bouillon des bardes réduit au poivre fermenté

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

Rouget du Golfe de Gascogne à l'unilatéral,
carotte confite dans son jus, élixir des têtes au pimenton de la vera

Pomme de Saint-Jean-de-Blaignac,
crème glacée au cèleri, caramel « celtique »

ou

Soufflé à la noisettine du Médoc,
crème glacée noisette
(Supplément : 11 euros)

Prix nets, taxes et service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.

Le Généreux

180 euros

Menu et accord mets et vins à 335 euros (6 verres de vin de 10cl)
Menu et accord mets et vins de Prestige à 485 euros (6 verres de vin de 10cl)

Jeune poireau juste saisi,
coques vivifiées au vinaigre de tomate « collection été 2026 »,
sauce pil-pil

Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer « cruite »,
bouillon des bardes réduit au poivre fermenté

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

Langoustine grillée au barbecue,
ris d'agneau rôti, bisque XO

Rouget du Golfe de Gascogne à l'unilatéral,
carotte confite dans son jus, élixir des têtes au pimenton de la vera

Pigeon de Marie Bourreau rôti sur le coffre,
rutabaga de la ferme des « Deux Bouts »,
sauce « long island » transie à l'estragon

Pomme de Saint-Jean-de-Blaignac,
crème glacée au cèleri, caramel « celtique »

ou

Soufflé à la noisettine du Médoc,
crème glacée noisette
(Supplément : 11 euros)

En supplément : Truffe blanche d'Alba,
cèpe rôti, consommé de canard perlé au foie gras : 72 euros

En supplément : les fromages de notre cave,
confiture de betterave et jeunes pousses de saison : 25 euros

Plats déclinables « à la carte » :
Poireau : 28 € / Saint-Jacques : 52 € / Champignons : 45 €
Langoustine : 72 € / Pêche du Jour : 62€ /
Pigeon : 68€ / Dessert : 25 €

Prix nets, taxes et service compris. Liste des allergènes disponible sur demande

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