

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)

La tomate de Gironde, thon rouge
condiment algues et capucine, thé glacé à la nectarine

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

Homard grillé au barbecue,
bisque vivifiée de framboise et de périlla rouge

Sébaste à l'unilatéral,
courgette frottée à la bergamote,
bouillon d'encornet réduit au thym citron

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

ou

Soufflé à la vanille,
sorbet à la figue
(Supplément : 11 euros)

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)

La tomate de Gironde, thon rouge
condiment algues et capucine, thé glacé à la nectarine

Girolles juste saisies au safran,
jus de coques rafraîchi à l'argousier

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

Homard de nos côtes grillé au barbecue,
bisque vivifiée de framboise et de périlla rouge

Sébaste à l'unilatéral,
courgette frottée à la bergamote,
bouillon d'encornet réduit au thym citron

Pigeon de Marie Bourreau rôti sur le coffre,
maïs de la ferme des « Deux Bouts »,
jus transie à la verveine du jardin

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

ou

Soufflé à la vanille,
sorbet à la figue
(Supplément : 11 euros)

En supplément caviar osciètre de la Maison Sturia : 32 euros

*En supplément : les fromages de notre cave,
Bonbon de carotte au poivre de Timut : 25 euros*

Plats déclinables « à la carte » :
Tomate : 28 € / Girolles : 48 € / Champignons : 45 €
Homard : 76 € / Pêche du Jour : 62€ /
Pigeon : 68€ / Dessert : 25 €

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