

L'Harmonieux

135 euros

Accord mets et vins à 120 euros (5 verres de vin)
Accord mets et vins de Prestige à 225 euros (5 verres de vin)

L'asperge verte des Landes confite, praliné de pistache,
Sabayon d'oursin à la bergamote

Langoustine de nos côtes grillée au barbecue,
Artichaut, bisque XO transie de vieux balsamique

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

Rouget du golfe de Gascogne à l'unilatéral
Beurre de carotte, concentré des têtes au shiso

Poire de Saint Jean de Blaignac pochée à la cardamome,
crème glacée au yaourt fermier

ou

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

Le Généreux

170 euros

Accord mets et vins à 150 euros (6 verres de vin)
Accord mets et vins de Prestige à 295 euros (6 verres de vin)

Maquereau de la criée d'Arcachon mariné,
Extraction de capucine, bouillon froid iodé au cassis fermenté
(Supplément caviar osciètre de la Maison Sturia : 32 euros)

L'asperge verte des Landes confite, praliné de pistache,
Sabayon d'oursin à la bergamote

Langoustine de nos côtes grillée au barbecue
Artichaut, bisque XO transie de vieux balsamique

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

Rouget du golfe de Gascogne à l'unilatéral
Beurre de carotte, concentré des têtes au shiso

Ris de veau du Limousin rôti,
Condiment puntarelle et anchois de nos côtes,
Jus aux herbes anisés

Poire de Saint Jean de Blaignac pochée à la cardamome,
crème glacée au yaourt fermier

ou

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

En supplément : les fromages de notre cave
Confiture de betterave, mesclun de jeunes pousses : 25 euros

Plats déclinables « à la carte » :
Champignons : 45 € / Langoustines : 68€ /
Pêche du Jour : 62€ /
Ris de veau : 68€ / Soufflé : 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