



## À Saint-Émilion

Il faut grimper un tertre escarpé de Saint-Émilion pour rejoindre cette auberge hissée au rang de table gastronomique par les propriétaires de Château Angéus. Lors de l'arrivée de son nouveau chef, Thibaut Gamba, l'automne dernier, nous y avons escaladé des sommets de saveurs autour de produits locaux. L'ancien de La Table de Clarence à Lille peut s'appuyer sur les récoltes quotidiennes de La Ferme 1544, acquise par Angéus en 2022. Le repas a commencé fort avec les saint-jacques « crutes » (dorées, presque crues à l'intérieur) accompagnées par la saveur originale de la cuvée Blanc du Milieu 2021, vinifiée par Hubert de Boüard. Autre mariage hors-piste, celui de la langoustine grillée au barbecue et d'un autre vin inattendu, Angéus Grand Vin Blanc 2020, quatuor aérien et complexe de chardonnay, chenin, sauvignon et sémillon. Enfin, les derniers millésimes commercialisés du château sont entrés en scène : Angéus 2017 pour un duo tout en délicatesse avec les champignons en fine tartelette de sarrasin, devenus plat signature ; Angéus 2014 pour faire vibrer le merlu de ligne à l'unilatéral. **Pascale Cassagnes**



### **Logis de la Cadène**

Budget : Menu du marché à 49 euros au déjeuner en semaine. Menu en quatre temps, 98 euros ; menu en sept temps, 140 euros.

3, place du Marché au Bois, 33330 Saint-Émilion  
Tél. : 05 57 24 71 40 • logisdelaCadene.fr