



LA SALAMANDRE
RESTAURANT ✦ VINOThÈQUE

PRÉAMBULE

Le restaurant *La Salamandre* est né de l'association de 4 amis de Saint-Aignan passionnés par leur région, son histoire, son patrimoine architectural et culinaire.

Jeroen, le chef cuisinier, vous accueille en notre nom à tous ! Nous sommes heureux de vous recevoir pour un moment de plaisir et de partage, dans un lieu chargé d'histoire, au cœur du village médiéval de Saint-Aignan.

Nous vous invitons à déguster une cuisine régionale contemporaine, élaborée uniquement avec des produits locaux et de saison.

La carte des vins met en avant les vins de Loire pour accompagner la cuisine de Jeroen.
Vous trouverez aussi une sélection de vigneron partenaires issus de toutes les régions viticoles françaises.

- MENUS -
'DEJEUNER DE LA SEMAINE'

Notre menu change chaque semaine en fonction des produits de saison

- Servi uniquement le midi de la semaine, hors jours fériés -
(du lundi au samedi)

'Salade Jardin de Légumes La Salamandre'

Poisson ou Viande

18€



Menu

' La Salamandre '

- En 2 plats -

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

24€



Menu

' Le Bâtitteur '

- En 3 plats -

Entrée - Plat - Dessert

28€

Plateau de fromages 8€ suppl.

-Tous nos prix sont en Euros TTC/ Service Compris -

- NOS MENUS - Déjeuner & Dîner

‘ François 1^{er} ’

- En 2 plats - *Entrée - Plat ou Plat - Dessert*

Entrée : ‘Fromage de chèvre Pontlevoy’ - Quinoa / Aubergine / Pickles

Plat : ‘Jardin de Légumes’ - Courgette / Aubergine / Tomate / Herbes

Dessert : Au choix

29€



‘ Le Château ’

- En 3 plats - *Entrée - Plat - Dessert*

Entrée : ‘Fromage de chèvre Pontlevoy’ - Quinoa / Aubergine / Pickles
ou

Entrée : ‘Maquereau’ - Pomme / yuzu / Huître / Coriandre
ou

Entrée : ‘Rillettes de Bœuf de Montbéliard’ - Cornichons / Caviar de Sologne

Plat : ‘Jardin de Légumes’ - Courgette / Aubergine / Tomate
ou

Plat : ‘Merlan de Bœuf’ - Pommes de terre / Légumes / Champignon de Bourré

Dessert : Au choix

39€



‘ La Fleur de Lys ’

- En 4 plats - *Entrée - Plat - Fromage - Dessert*

Entrée : ‘Maquereau’ - Pomme / Yuzu / Huître / Coriandre
ou

Entrée : ‘Terrine 3 plumes’ - Pintade / Pigeonneau / Canard / Foie gras

Plat : ‘Flétan’ - Mousseline / Olive / Tomate
ou

Plat : ‘Selle d’agneau’ - Herbes sauvages / Orge / Fenouil

Fromages

Dessert : Au choix

45€



‘ La Tour Hagard ’

- En 5 plats - *Le choix du chef servi pour l'ensemble de la table*

55€



‘ Petite Chapelle ’

Menu enfant, jusqu'à 11ans - En 2 plats - *Poisson ou viande - Dessert*

16€



- À LA CARTE -

ENTREES

Fromage de chèvre de Pontlevoy	17
Quinoa / Aubergine / Pickles	
Maquereau	19
Pomme / Yuzu / Huitre / Coriandre	
Terrine '3 plumes'	19
Pintade / Pigeonneau / Canard / Foie gras	
Rillettes de Bœuf de Montbéliard	21
Cornichons / Caviar de Sologne	

PLATS

Jardin de Légumes	23
Courgette / Aubergine / Tomate / Herbes	
Flétan	29
Mousseline / Olive / Tomate	
Selle d'agneau	27
Herbes sauvages / Orge perlé / Fenouil	
Merlan de Bœuf	28
Pommes de terre / Légumes / Champignons de Bourré	

DESSERTS

Pêche	12
Amande / Vanille / Framboise	
Chocolat	12
Noir / Sablé / Parfait	
Citron	12
Citron vert / Marmelade Citron jeune / Meringue	
Plateau de fromages	14
Noix / Confiture / Fruits secs	