



LA SALAMANDRE

RESTAURANT ✦ VINOOTHÈQUE

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, hors jours fériés -
(du lundi au samedi)

'Potage des pois cassés'

Poitrine / Poireaux / Pomme de terre / Sablé

16€



Menu

'La Salamandre'

- En 2 plats -

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

24€



Menu

'Le Bâilleur'

- 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 : ‘Jardin de Saint Aignan’- Citrouille - Noix

Plat : ‘Potager de Saint Aignan’- Lentilles / Panais / Rutabaga

Dessert : Au choix

29€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Sanglier’- Pruneaux / Choux de Bruxelles

ou

Entrée : ‘Plume’ - Poulet fermier / Châtaignes / Chou vert / Champignons

Plat : ‘Veau Confit’ - Chou vert / Pommes de terre

ou

Plat : ‘Cuissot de Cerf’ - Pomme / Thym / Cèleri blanc

Dessert : Au choix

39€



‘ La Fleur de Lys ’

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

Entrée : ‘Coquilles Saint Jacques- Betterave / Boudin noir

ou

Entrée : ‘Sanglier’ - Pruneaux / Choux de Bruxelles

Plat : ‘Perdreau’ - Choucroute / Pommes de terre / Noisettes

ou

Plat : ‘Cuissot de cerf’ - Pomme / Thym / Cèleri blanc

Fromages

Dessert : Au choix

47€



‘ La Tour Hagard ’

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

58€



‘ Petite Chapelle ’

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

16€



- À LA CARTE -

ENTREES

Jardin de Saint Aignan	18
Citrouille / Noix	
Plume	20
Poulet fermier / Châtaignes / Chou-vert / Champignons	
Terrine de Sanglier	21
Pruneaux / Choux de Bruxelles	
Coquilles Saint-Jacques	22
Betterave / Boudin noir	

PLATS

Potager de Saint-Aignan	25
Lentilles / Panais / Rutabaga	
Veau confit	28
Chou-vert / Pommes de terre	
Cuissot de cerf	29
Cèleri blanc / Pomme / Thym	
Perdreau	31
Pommes de terre / Choucroute / Noisettes	

DESSERTS

La Forêt Noir	12
Chocolat / Griotte / Kirsch	
La Tartelette aux poires façon Bourdaloue	12
Poire / Amandes / Vanille / Rhum	
La Promenade automnale	12
Meringues / Marrons / Noisette / Citron	
Plateau de fromages	14
Noix / Compote de poires	