



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 vignerons 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 vendredi)

'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 : ‘Champignons en croûte’ - Noix / Chou-vert

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Chou / céleri-rave / Truffe

Dessert : Au choix

29€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Terrine de Lapin’ - Chou-vert / Pickles
ou

Entrée : ‘Poitrine Basse Température’ - Crustacés / Chou Kalé

Plat : ‘Joue de Bœuf’ - Truffe / Salsifis
ou

Plat : ‘Cabillaud Skrei’ - Caviar de Sologne / Safran / Chou-fleur

Dessert : Au choix

39€



‘ La Fleur de Lys ’

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

Entrée : ‘Coquilles Saint Jacques’ - Betterave / Boudin noir
ou

Entrée : ‘Terrine de Lapin’ - Chou-vert / Pickles

Plat : ‘Cabillaud Skrei’ - Caviar de Sologne / Safran / Chou-fleur
ou

Plat : ‘Duo de Veau’ - Ris de Veau / Noix de Veau / Poireaux / Pomme de Terre

Fromages

Dessert : Au choix

47€



‘ La Tour Hagar ’

- 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

Champignons en croûte	18
Chou-vert / Noix	
Terrine de Lapin	20
Chou-vert / Pickles	
Poitrine Basse Température	21
Crustacés / Chou Kalé	
Coquilles Saint-Jacques	22
Betterave / Boudin noir	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan	25
Chou / Céleri-rave / Truffe	
Cabillaud Skrei	28
Caviar de Sologne / Safran / Chou-fleur	
Joue de Bœuf	29
Truffe / Salsifis	
Duo de Veau	31
Ris de Veau / Noix de Veau / Poireaux / Pomme de Terre	

DESSERTS

Le macaron agrume	12
Macaron / Agrumes d'hiver / Mousse de mascarpone / Glace au fromage blanc	
La cacahuète	12
Caramel / Brownies / Cacahuètes	
La profiterole revisitée	12
Choux / Craquelin de cacao / Chocolat noir 70% / Vanille bourbon	
Plateau de fromages	14
Noix / Compote de poire	