



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)



Menu

' La Salamandre '

- En 2 plats -

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

25€



Menu

' Le Bâtitseur '

- En 3 plats -

Entrée - Plat - Dessert

28€

Plateau de fromages 9€ 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 : ‘Légumes’ - Déclinaison d’épinard / Pickles / Noisette

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Asperges / Algue / Salicorne / Rösti

Dessert : Au choix

31€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Maquereaux’ - Salicorne / Caviar / Œuf sèche / Yuzu
ou

Entrée : ‘Asperges’ - Pomme de terre / Estragon

Plat : ‘Merlu’ - Poulpe / Epinard / Gingembre

ou

Plat : ‘Coquelet’ - Carotte / Asperges / Quinoa

Dessert : Au choix

40€



‘ La Fleur de Lys ’

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

Entrée : ‘Langoustine’ - Œuf séché / Salicorne / Brioche
ou

Entrée : ‘Asperges’ - Pomme de terre / Estragon

Plat : ‘Filet de Bœuf Charolaise’ - Rösti / Foie Gras / Asperges
ou

Plat : ‘Merlu’ - Poulpe / Epinard / Gingembre

Fromage « signature »

Dessert : Au choix

49€



‘ La Tour Hagard ’

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

61€



‘ Petite Chapelle ’

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

16€



- À LA CARTE -

ENTREES

Légumes	18
Déclinaison d'épinard / Pickles / Noisette	
Maquereaux	20
Salicorne / Caviar / Œuf sèche / Yuzu	
Asperges	21
Pomme de terre / Estragon	
Langoustine	22
Œuf Séché / Salicorne / Brioche	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan	25
Asperges / Algue / Salicorne / Rösti	
Merlu	28
Poulpe / Epinard / Gingembre	
Coquelet	29
Carotte / Asperges / Quinoa	
Filet de Bœuf Charolaise	33
Rösti / Foie Gras / Asperges	

DESSERTS

La Pavlova fraise/vanille	14
Meringue / fraises / Mousse vanille / Sorbet fraises	
Le parfait chocolat	14
Streusel / Mousse chocolat tiède	
Le Citron	14
Miel de fleurs / Tuile craquante / Sorbet citron	
Plateau fromages	15
Noix / Compote	