



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 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’ - Carotte / Coriandre / Noisette

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Gnocchis / Cresson / Légumes de saison

Dessert : Au choix

31€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Ceviche de poisson’ - Concombre / Algue laitue de mer / Poulpe
ou

Entrée : ‘Légumes’ - Carotte / Coriandre / Noisette

Plat : ‘Merlu’ - Purée laitue de mer / Salicorne / Huître végétale
ou

Plat : ‘Pintade cuite à basse température’ - Gnocchis / Estragon / Navet

Dessert : Au choix

40€



‘ La Fleur de Lys ’

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

Entrée : ‘Rillettes de Bœuf’ - Pickles / Coriandre
ou

Entrée : ‘Homard bleu de Bretagne’ - Agrumes / Gingembre

Plat : ‘Filet de Bœuf’ - Pommes de terre rôties / Fèves / Confit d’oignon
ou

Plat : ‘Merlu’ - Purée laitue de mer / Salicorne / Huître végétale

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
Carotte / Coriandre / Noisette	
Ceviche de poisson	20
Concombre / Algue laitue de mer / Poulpe	
Rillettes de Bœuf	21
Pickles / Coriandre	
Homard bleu de Bretagne	22
Agrumes / Gingembre	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan	25
Gnocchis / Cresson / Légumes de saison	
Merlu	28
Purée laitue de mer / Salicorne / Huître végétale	
Pintade cuite à basse température	29
Gnocchis / Estragon / Navet	
Filet de Bœuf	33
Pommes de terre rôties / Fèves / Confit d'oignon	

DESSERTS

Dans l'esprit d'un Mojito	14
Citron vert / Menthe / Baba au rhum	
La Tartelette choco noisette	14
Fondant au chocolat / Noisette / Glace gianduja	
La Rhubarbe	14
Rhubarbe / Chocolats blanc / Sorbet fraise	
Plateau de fromages	15
Noix / Compote	