



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, 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’ - Chou-fleur / Ciboulette / Curry

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

Dessert : Au choix

31€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Dorade Sébaste pochée’ - Cake salé / Laitue de mer
ou

Entrée : ‘Légumes’ - Chou-fleur / Ciboulette / Curry

Plat : ‘Echine du porc’ - Boudin noir / Rösti / Pleurotes
ou

Plat : ‘Dos de cabillaud’ - Crustacé / Salicorne / Brandade

Dessert : Au choix

40€



‘ La Fleur de Lys ’

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

Entrée : ‘Thon rouge’ - Salicorne / Panzu / Légumes de saison tagliatelle
ou

Entrée : ‘Filet de Canette’ - Œufs séchés / Piment d’Espelette / Pomme

Plat : ‘Dos de cabillaud’ - Crustacé / Salicorne / Brandade
ou

Plat : ‘Paleron de Bœuf’ - Petit pois / Aubergine

Fromage « signature »

Dessert : Au choix

49€



‘ La Tour Hagar ’

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

61€



‘ Petite Chapelle ’

Menu enfant, jusqu’à 10ans - En 2 plats - *Poisson ou viande - Dessert*

16€



- À LA CARTE -

ENTREES

Légumes	18
Chou-fleur / Ciboulette / Curry	
Dorade Sébaste	20
Cake salé / Laitue de mer	
Thon rouge	21
Salicorne / Ponzu / Légumes de saison tagliatelle	
Filet de Canette	22
Œufs séchés / Piment d'Espelette / Pomme	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan	25
Betterave / Légumes de saison	
Dos de cabillaud	29
Crustacé / Salicorne / Brandade	
Echine du porc	29
Boudin noir / Rôsti / Pleurotes	
Carré d'agneau	33
Céréales / Aubergine	

DESSERTS

Baba au rhum	14
Mirabelle / Baba / Tonka	
La figue	14
Pâte sucré / compote / Glace au miel	
Trois Chocolats	14
Mousse / Crumble / Sorbet chocolat blanc	
Plateau de fromages	15
Noix / Compote	