



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.*



*Symbole indiquant les plats végétariens*

*Merci de nous faire part de vos intolérances ou allergies dès la prise de commande*

*-Tous nos prix sont en Euros TTC/ Service Compris -*


---


## - NOS MENUS - Déjeuner & Dîner

---

### ‘ François 1<sup>er</sup> ’

- En 2 plats - *Entrée - Plat ou Plat - Dessert*

*Entrée* : ‘Légumes’ - Poireaux / Sablé / Champignons 

*Plat* : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Texture de Butternut / Légumes de saison 


*Dessert* : Au choix

31€



### ‘ Le Château ’

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

*Entrée* : ‘Légumes’ - Poireaux / Sablé / Champignons 

ou

*Entrée* : ‘Rillettes de Bœuf’ - Chou-fleur / Girolles / Oignon rouge

*Plat* : ‘Echine de porc de Touraine Roi rose’ - Boudin noir / Betterave

ou

*Plat* : ‘Lieu noir’ - Poireaux fondus / Pommes de Terre

*Dessert* : Au choix

40€



### ‘ La Fleur de Lys ’

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

*Entrée* : ‘Coquilles St Jacques’ - Topinambour / Tahoon Cress

ou

*Entrée* : ‘Terrine de Plume’ - Carotte / Foie gras

*Plat* : ‘Lieu noir’ - Poireaux fondu / Pommes de Terre

ou

*Plat* : ‘Cuissot de Chevreuil’ - Châtaigne / Panais

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 10ans* - En 2 plats - *Poisson ou viande - Dessert*


16€



## - À LA CARTE -


### ENTREES

---

Légumes 	18
Poireaux / Sablé / Champignons	
Rillettes de Bœuf	20
Chou-fleur / Girolles / Oignon rouge	
Coquilles St Jacques	21
Topinambour / Tahoon Cress	
Terrine de Plume	22
Carotte / Foie gras	

### PLATS

---

Autour du Jardin de Saint Aignan 	25
Texture de Butternut / Légumes de saison	
Lieu noir	29
Poireaux fondus / Pommes de Terre	
Echine de porc de Touraine Roi rose	29
Boudin noir / Betterave	
Cuissot de chevreuil	33
Châtaigne / Panais	

### DESSERTS

---

Le chou tout chocolat	14
Pâte à choux / Noix Pecan / Chocolat noir	
Dans l'esprit d'un Mont-blanc	14
Marrons / Meringue / Agrumes	
Le Duo Poire -Pommes	14
Arlettes / Texture de pommes / Sorbet poire - vanille	
Plateau de fromages	15
Noix / Compote	