



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 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

29,50€

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^{er} ’

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

Entrée : ‘Légumes’ - Texture d’asperge verte / Cresson / Fenouil marin 

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


Dessert : Au choix

34€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Légumes’ - Texture d’asperge verte / Cresson / Fenouil marin 

ou

Entrée : ‘Joue de porc de Touraine Rose’ - Endive / Pecan / Pomme verte

Plat : ‘Dorade Sébaste’ - Carottes confites / Jus d’orange parfumé au gingembre / Salty fingers

ou

Plat : ‘Paleron de bœuf’ - Oignon rouge / Texture de radis / Sauce au vin rouge / Laurier

Dessert : Au choix

42€



‘ La Fleur de Lys ’

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

Entrée : ‘Marbré’ - Foie gras / Filet de bœuf / Brioche

ou

Entrée : ‘Langoustine’ - Chou-fleur crémeux / Pleurote grise

Plat : ‘Dorade Sébaste’ - Carottes confites / Jus d’orange parfumé au gingembre / Salty fingers

ou

Plat : ‘Gigot d’agneau’ - Pomme de terre / Jus de thym

Fromage « signature »

Dessert : Au choix

51€



‘ La Tour Hagard ’


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

64€




- À LA CARTE -

ENTREES

Légumes 	18
Texture d'asperge verte / Cresson / Fenouil marin	
Joue de porc Touraine Rose	22
Endive / Pecan / Pomme verte	
Marbré	23
Foie gras / Filet de bœuf / Brioche	
Langoustine	23
Chou-fleur crémeux / Pleurote grise	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	25
Légumes de saison	
Paleron de bœuf	29
Oignon rouge / Texture de radis / Sauce au vin rouge / Laurier	
Dorade sébaste	29
Carotte confites / Jus d'orange parfumé au gingembre / Salty fingers	
Gigot d'agneau	30
Pomme de terre / Jus de thym	

DESSERTS

« Nid de Pâques » revisité autour de la cacahuète	15
Brownie tiède / Caramel / Kadaïf / Mousse de cacahuètes / Crème glacée au brownie	
Pavlova dans l'esprit d'une tartelette citron	15
Meringue / Citron dans tous ses éclats / Biscuit / Glace vanille	
Mille feuilles ananas et gingembre	15
Sorbet ananas / Crémeux / Mousse gingembre	
Plateau de fromages	16
Noix / Compote	