



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 Bâtitteur '

- 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’ - Bavarois d’asperges / Asperges grillées / Estragon / Poudre d’olives



Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Légumes de saison / Flan d’épinard / Gnocchis



Dessert : Au choix

34€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Légumes’ - Bavarois d’asperges / Asperges grillées / Estragon / Poudre d’olives



ou

Entrée : ‘Rillettes de Bœuf’ - Caviar / Fenouil / Pickles / Sablé

Plat : ‘Filet de Cabillaud’ - Epinard / Crustacés / Pomme de terre / Citronnelle

ou

Plat : ‘Bœuf’ - Longe de bœuf / Duxelle de pleurotes grises / Soufflé aux oignons

Dessert : Au choix

42€



‘ La Fleur de Lys ’

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

Entrée : ‘Thon rouge’ - Laitue de mer / Salade de navets / Encre de seiche

ou

Entrée : ‘Caille’ - Céréales / Herbes / Œuf séché

Plat : ‘Filet de Cabillaud’ - Epinard / Crustacés / Pomme de terre / Citronnelle

ou

Plat : ‘Veau’ - Sauge / Polenta / Asperge

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
Bavarois d'asperges / Asperges grillées / Estragon / Poudre d'olives	
Rillettes de Bœuf	22
Caviar / Fenouil / Pickles / Sablé	
Thon rouge	23
Laitue de mer / Salade de navets / Encre de seiche	
Caille	23
Céréales / Herbes / œuf séché	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	25
Légumes de saison / Flan d'épinard / Gnocchis	
Filet de Cabillaud	29
Épinard / Crustacés / Pomme de terre / Citronnelle	
Veau	29
Sauge / Polenta / Asperges	
Bœuf	30
Longe de bœuf / Duxelle de pleurotes grises / Soufflé aux oignons	

DESSERTS

Texture de pistache	15
Rhubarbe confite / Pâte sablée pistache / Crème glacée	
La fraise	15
Mousse à la vanille / Meringue / Sorbet fraise estragon / Biscuit cuillère	
Cacao torréfié	15
Tuiles croquante / Grué de cacao / Glace au mascarpone	
Plateau de fromages	16
Noix / Compote	