



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 de petits pois / Coriandre 

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Légumes de saison / Aubergine / Céréales / Basilic 


Dessert : Au choix

36€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Légumes’ - Texture de petits pois / Coriandre 

ou

Entrée : ‘Maquereaux’ - Tartare / Texture de concombre / Yuzu

Plat : ‘Sole Cardine’ - Fenouil / Risotto / Poivron rouge / Safran

ou

Plat : ‘Joue de Bœuf’ - Pomme de terre grillée / Céleri-vert / Pleurotes / Caviar

Dessert : Au choix

42€



‘ La Fleur de Lys ’

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

Entrée : ‘Filet de maigre’ - Ciboulette / Radis / Carotte

ou

Entrée : ‘Langue de veau’ - Salsa tomate / Olives / Croutons

Plat : ‘Sole Cardine’ - Fenouil / Risotto / Poivron rouge / Safran

ou

Plat : ‘Terre et Mer’ - Coquelet - Estragon / Homard / Pomme de terre

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 de petits pois / Coriandre	
Langue de veau	22
Salsa tomate / Olives / Croutons	
Maquereaux	23
Tartare / Texture de concombre / Yuzu	
Filet de maigre	23
Ciboulette / Radis / Carotte	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	25
Légumes de saison / Aubergine / Céréales / Basilic	
Sole Cardine	29
Fenouil / Risotto / Poivron rouge / Safran	
Joue de Bœuf	29
Pomme de terre grillée / Céleri-vert / Pleurotes / Caviar	
Terre et Mer	33
Coquelet - Estragon / Homard / Pomme de terre	

DESSERTS

Le parfait chocolat intensément vanillé	15
Ganache vanille / Chocolat 70% / Praliné vanille	
Le macaron framboise	15
Mousse légère / Sorbet framboise / Framboise fraîche	
L'abricot trompe l'œil	15
Mousse d'abricot / Marmelade / Sablé aux amandes / Sorbet abricot - romarin	
Plateau de fromages	16
Noix / Compote	