



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 et jours de ponts -
(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’ - Chou-fleur / Curry de Madras / Pickles / Céréales 

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Légumes de saison / Texture de betteraves / Tarte tatin 

Dessert : Au choix

36€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Légumes’ - Chou-fleur / Curry de Madras / Pickles / Céréales 

ou

Entrée : ‘Ceviche’ - Citron vert / Fenouil / Algues

Plat : ‘Dorade Sébaste’ - Ratatouille revisitée

ou

Plat : ‘Echine de porc Roi Rose de Touraine’ - Poulpe confit / Carotte / Haricots

Dessert : Au choix

42€



‘ La Fleur de Lys ’

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

Entrée : ‘Canard’ - Pomme / Miel / Rillettes / Foie gras

ou

Entrée : ‘Langoustines’ - Gingembre / Orange / Vanille

Plat : ‘Dorade Sébaste’ - Ratatouille revisitée

ou

Plat : ‘Carré du veau cuit à basse température’ - Pied bleu / Sauge / Pomme de terre

Fromage « signature »

Dessert : Au choix

52€



‘ La Tour Hagard ’


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

65€




- À LA CARTE -

ENTREES

Légumes 	18
Chou-fleur / Curry de Madras / Pickles / Céréales	
Ceviche	22
Citron vert / Fenouil / Algues	
Canard	23
Pomme / Miel / Rillettes / Foie gras	
Langoustines	23
Gingembre / Orange / Vanille	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	25
Légumes de saison / Texture de betteraves / Tarte tatin	
Dorade Sébaste	29
Ratatouille revisitée	
Echine de porc Roi Rose de Touraine	29
Poulpe confit / Carotte / Haricots	
Carré de veau cuit à basse température	33
Pied bleu / Sauge / Pomme de terre	

DESSERTS

Pêches crémant	15
Mousse crémant / Crumble / Pêche au sirop / Sorbet pêche de vignes	
Dans l'esprit d'un Paris Brest	15
Noisettes / Mûres / Sorbet fruit rouges	
Texture d'un chocolat noir	15
Bavarois / Gel / Streusel // Crémeux / Sorbet chocolat noir	
Plateau de fromages	16
Noix / Compote	