



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 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<sup>er</sup> ’

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

*Entrée* : ‘Légumes’ - Texture de Citrouille / Noix / Crumble à la châtaigne 

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

*Dessert* : Au choix

36€



### ‘ Le Château ’

*Entrée* : ‘Légumes’ - Texture de Citrouille / Noix / Crumble à la châtaigne 

ou

*Entrée* : ‘Poitrine de porc Roi Rose de Touraine’ - Lentilles / Poireaux

*Plat* : ‘Filet de merlu’ - Jus de volaille / Foie gras / Pomme ‘Reine des reinettes’

ou

*Plat* : ‘Paleron de bœuf’ - Butternut / Vin rouge / Rösti / Champignons

Fromage « Signature » ou Assiette de fromages 9€ suppl.

*Dessert* : Au choix

42€



### ‘ La Fleur de Lys ’

*Entrée* : ‘Terrine de Faisan’ - Coing / Choucroute

ou

*Entrée* : ‘Coquille St Jacques’ - Céleri / Pancetta

*Plat* : ‘Filet de merlu’ - Jus de volaille / Foie gras / Pomme ‘Reine des reinettes’

ou

*Plat* : ‘Cuissot de Biche’ - Texture de panais / Pain d’épices / Châtaigne

Fromage « Signature » ou Assiette de fromages 9€ suppl.

*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
Texture de Citrouille / Noix / Crumble à la châtaigne	
Poitrine de porc Roi Rose de Touraine	22
Lentilles / Poireaux	
Terrine Faisan	23
Coing / Choucroute	
Coquille St Jacques	23
Céleri / Pancetta	

## PLATS

---

Autour du Jardin de Saint Aignan 	25
Légumes de saison / Texture de Betteraves	
Filet de merlu	29
Jus de volaille / Foie gras / Pomme 'Reine des reinettes'	
Paleron de bœuf	29
Butternut / Vin rouge / Rösti / Champignons	
Cuissot de Biche	33
Texture de panais / Pain d'épices / Châtaigne	

## DESSERTS

---

La Pomme Granny Smith trompe l'œil	15
Spéculoos / Chocolat blanc / Glace Vanille	
Tartelette noix / chocolat	15
Pâte sablé cacao / Noix caramel / Bavarois chocolat / Glace caramel	
Texture d'une brioche	15
Fleur d'oranger / Crème légère vanille / Glace brioche	
Assiette de fromages	16
Noix / Compote	