



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 Bâisseur '

- En 3 plats -

Entrée - Plat - Dessert

29,50€



ASSIETTE 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 : ‘Biscuit sablé’ - Endive confit / Noix 

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Légumes de saison / Gaufre de pomme de terre 

Dessert : Au choix

36€



‘ Le Château ’

Entrée : ‘Biscuit sablé’ - Endive confit / Noix 

ou

Entrée : ‘Risotto noir’ - Poulpe / Poireaux / Chorizo

Plat : ‘Cabillaud’ - Topinambour / Safran / Pomme Dauphine

ou

Plat : ‘Magret de canard’ - Betterave / Miel / Epices

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

Dessert : Au choix

42€



‘ La Fleur de Lys ’

Entrée : ‘Lotte pochée’ - Yuzu / Estragon

ou

Entrée : ‘Joue de porc’ - Caviar Baerii (de Sologne) / Lentilles

Plat : ‘Cabillaud’ - Topinambour / Safran / Pomme Dauphine

ou

Plat : ‘Poitrine de veau’ - Langoustine / Patate douce

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

Dessert : Au choix

52€



‘ La Tour Hagar ’

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

65€



- À LA CARTE -

ENTREES

Biscuit sablé 	18
Endive confits / Noix	
Risotto noir	22
Poulpe / Poireaux / Chorizo	
Joue de porc	23
Lentilles / Caviar de Sologne	
Lotte pochée	23
Yuzu / Estragon	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	25
Légumes de saison / Gaufre de pomme de terre	
Cabillaud	29
Topinambour / Safran / Pomme Dauphine	
Magret de Canard	29
Betterave / Miel / Epices	
Poitrine de veau	33
Langoustine / Patate douce	

DESSERTS

La Clémentine	15
Clémentine / Sablé pistache / Chocolat blanc	
La noix de coco torréfiée	15
Chocolat au lait / Praliné de coco / Sauce au chocolat	
Mille-feuilles croquant	15
Amandes / Arlette / Caramel / Vanille	
Assiette de fromages	16
Noix / Compote	