



LA SALAMANDRE
RESTAURANT  VINOTHÈQUE

- NOS MENUS - *Déjeuner & Dîner*

‘ François 1^{er} ’

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

Entrée : ‘Quinoa’ - Pickles / Crémeux légumes / Cébette 

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Légumes de saison / Tartelette 

Dessert : Au choix

37€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Quinoa’ - Pickles / Crémeux légumes / Cébette 

ou

Entrée : ‘Cardine’ - Gingembre / Citron / Laitue de mer / Olive

Plat : ‘Paleron de Bœuf’ - Mousseline pomme de terre / Légumes saison

ou

Plat : ‘Dorade grise’ - Fenouil / Salicorne / Orange / Polenta

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

Dessert : Au choix

44€



Pour accompagner : accord vins de 2 verres (12cl) à 23€



LA SALAMANDRE
RESTAURANT ♦ VINOTHÈQUE

‘ La Fleur de Lys ’

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

Entrée : ‘Thon rouge’ – Avocat / Oignons / Radis
ou

Entrée : ‘Tartare de Veau’ – Œuf de caille poché / Câpres / Caviar de Sologne / Coriandre

Plat : ‘Dorade grise’ – Fenouil / Salicorne / Orange / Polenta
ou

Plat : ‘Terre & Mer’ – Poulet fermier / Homard / Estragon / Carotte

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

Dessert : Au choix

55€



Pour accompagner : accord vins de 2 verres (12cl) à 23€

‘ La Tour Hagard ’

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

68€



Pour accompagner : accord vins de 4 verres (8cl) à 32€

- À LA CARTE - *Déjeuner & Dîner*

ENTREES

Quinoa 	18
Pickles / Crémeux légumes / Cébette	
Thon rouge	22
Avocat / Oignons / Radis	
Tartare de Veau	23
Œuf de caille poché / Câpres / Caviar de Sologne / Coriandre	
Cardine	23
Gingembre / Citron / Laitue de mer / Olive	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	25
Légumes de saison / Tartelette	
Paleron de Bœuf	29
Mousseline pomme de terre / Légumes de saison	
Dorade grise	29
Fenouil / Salicorne / Orange / Polenta	
Terre & Mer	36
Poulet fermier / Homard / Estragon / Carotte	

DESSERTS

La Fraise	15
Biscuit moelleux / Basilic / Sorbet fraise	
La Rhubarbe	15
Rhubarbe confite / Fleur d'oranger / Sablé breton	
L'Éclair trois chocolats	15
Biscuit pâte à choux / Crémeux chocolat noir / Ganache lactée / Sorbet chocolat blanc	
Assiette de fromages	16
Noix / Compote	



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 vignerons 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 (*du lundi au vendredi*)
- hors jours fériés et jours de ponts -



Menu

'La Salamandre'

- En 2 plats -

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

25€



Menu

'Le Bâtisseur'

- 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 -*
