LA SALAMANDRE

RESTAURANT ⚜ VINOTHÈQUE

- NOS MENUS - *Déjeuner & Dîner*

‘ François 1er ’

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

Entrée : ‘Laitue sucrine’ – Olives / Noisettes / Piment Espelette

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ – Aubergine / Tomate / Basilic

Dessert : Au choix

37€

⚜

‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Laitue sucrine’ – Olives / Noisettes / Piment Espelette

ou

Entrée : ‘Maquereau’ – Concombre / Pickles / Verveine / Cake

Plat : ‘Echine de porc Roi Rose de Touraine – Petits pois / Fèves / Sauge

ou

Plat : ‘Cabillaud’– Brandade / Jus Porto blanc / Pois mangetout

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 : ‘Filet de sandre – Fenouil / Poivron rouge / Citron vert

ou

Entrée : ‘Poulet fermier’ – Pomme de terre / Caviar de Sologne / Radis

Plat : ‘Cabillaud’– Brandade / Jus porto blanc / Pois mangetout

ou

Plat : ‘Terre & Mer’ – Filet de Bœuf / Homard / Courgette / Roseval

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

Laitue sucrine 18

Olives / Noisettes / Piment Espelette

Maquereau 22

Concombre / Pickles / Verveine / Cake

Poulet Fermier 23

Pomme de terre / Caviar de Sologne / Radis

Filet de sandre 23

Fenouil / Poivron rouge / Citron vert

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 25

Aubergine / Tomate / Basilic

Echine de porc Roi Rose de Touraine 29

Petits pois / Fèves / Sauge

Cabillaud 30

Brandade / Jus Porto blanc / Pois mangetout

Terre & Mer 36

Filet de Bœuf / Homard / Courgette / Roseval

DESSERTS

Le Croustillant Citron 15

Dentelle croustillante au beurre / Citron intense / Caviar d'agrume

Le Macaron Noir & Framboise 15

Biscuit macaron cacao / Ganache chocolat noir / Framboise en éclats & sorbet

Abricot Trompe-l'œil 15

Sablé amande / Abricot confit / Mousse Abricot mascarpone / Sorbet

Assiette de fromages 16

Noix / Compote

LA SALAMANDRE
RESTAURANT ⚜ VINOTHÈQUE

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 –