LA SALAMANDRE

RESTAURANT ⚜ VINOTHÈQUE

- NOS MENUS - *Déjeuner & Dîner*

‘ François 1er ’

- 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 : ‘Sole 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

Sole 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

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 –