



LA SALAMANDRE
RESTAURANT ♦ VINOThÉQUE

- NOS MENUS - *Déjeuner & Dîner*

‘ François 1^{er} ’

- 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’ - Haricots verts / Fèves / Saugue

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 ♦ VINOOTHÈQUE

‘ 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
Haricots verts / Fèves / Saugue	
Cabillaud	30
Brandade / Jus Porto blanc / Pois mangetout	
Terre & Mer	36
Filet de Bœuf / Homard / Courgette / Roseval	

DESSERTS

Fruits Sauvages	15
Pâte sucrée / Crème d'amande à la myrtille / Marmelade & fruits frais / Sorbet myrtille	
La Pêche	15
Meringue craquante / Vanille / Huile d'olive / Sorbet pêche vanillée	
Mousse au Chocolat glacée	15
Parfait au chocolat lacté / Streusel croustillant / Sauce chocolat noir	
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 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 (*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 Bâtitteur'

- 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 -*
