



LA SALAMANDRE
RESTAURANT ♦ VINOTHÈQUE

- NOS MENUS - *Déjeuner & Dîner*

‘ François 1^{er} ’

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

Entrée : ‘Texture Citrouilles’ - Graines de courge / Topinambour 

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Panais confit / Romarin 

Dessert : Au choix

37€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Texture Citrouilles’ - Graines de courge / Topinambour 

ou

Entrée : ‘Langue de Veau’ - Raisin / Oignon rouge / Céleri

Plat : ‘Rumsteck cuit en basse température’ - Poivre fumé / Girolles / Coco du Paimpol

ou

Plat : ‘Mulet’ - Moules de Bouchot / Fenouil / Carottes

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* 55€

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

‘Le Lys d’or’ ♦

- En 4 plats - *Entrée - Plat - Second Plat - Dessert* 65€

Pour accompagner : accord vins de 3 verres (12cl) à 31€

Entrée : ‘Terre & Mer’ – Poulpe / Confit de Bœuf / Gingembre
ou

Entrée : ‘Langoustine’ – Verveine des Indes / Girolles ♦

Plat : ‘Mulet’ – Moules de Bouchot / Fenouil / Carottes ♦

ou/et

Plat : ‘Pigeon de Racan’ – Mais / Lentilles ♦

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

Dessert : Au choix ♦

‘ La Tour Hagard ’ 75€

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

Pour accompagner : accord vins de 4 verres (8cl) à 36€



- À LA CARTE - *Déjeuner & Dîner*

ENTREES

Texture Citrouilles 	18
Graines de courge / Topinambour	
Langue de Veau	22
Raisin / Oignon rouge / Céleri	
Terre et Mer	23
Poulpe / Confit de Bœuf / Gingembre	
Langoustine	25
Verveine des Indes / Girolles	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	25
Panais confit / Romarin	
Rumsteck cuit en basse température	29
Poivre fumé / Girolles / Coco du Paimpol	
Mulet	30
Moules de Bouchot / Fenouil / Carottes	
Pigeon de Racan	34
Mais / Lentilles	

DESSERTS

Cacao & châtaignes	15
Sablé châtaigne / Génois cacao / Crèmeux chocolat & ganache montée marron / Glace châtaigne-vanille	
Pomme d'Amour	15
Trompe-l'œil pomme rouge / Mousse pomme Gala / Compotée & gel pomme / Sablé spéculoos / Glace badiane	
Poire pochée	15
Crème pâtissière poivrée & crème fraîche foisonnée / Sorbet fromage blanc / Crumble amandes & gavottes.	
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 Bâilleur'

- 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 -*
