



LA SALAMANDRE
RESTAURANT ♦ VINOTHÈQUE

- NOS MENUS - *Déjeuner & Dîner*

‘ François 1^{er} ’

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

Entrée : ‘Légumes de saison’ - Texture de chou-fleur / Noix 

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Tartelette / Butternut / Chèvre 

Dessert : Au choix

37€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Légumes de saison’ - Texture de chou-fleur / Noix 

ou

Entrée : ‘Terrine plume’ - Foie-gras / Poulet / Magret / Pomme

Plat : ‘Joue de bœuf’ - Chou kale / Céleri-rave / Gingembre

ou

Plat : ‘Turbot’ - Chou frisé / Purée / Jus de viande - huile de noix

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* 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 : ‘Coquilles St Jacques’ – Riz noir / Poireau / Laitue de mer
ou

Entrée : ‘Ris de veau’ – Champignons de Paris / Jus miso / Chou de Bruxelles ♦

Plat : ‘Biche en deux façons’ – Châtaigne / Champignon / Panais ♦
ou/et

Plat : ‘Turbot’ – Chou frisé / Purée / Jus de viande – huile de noix ♦

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

Légumes de saison 	18
Texture de chou-fleur / Noix	
Coquilles St Jacques	22
Riz noir / Poireau / Laitue de mer	
Terrine plume	23
Foie-gras / Poulet / Magret / Pomme	
Ris de veau	25
Champignons de Paris / Jus miso / Chou de Bruxelles	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	25
Tartelette / Butternut / Chèvre	
Joue de bœuf	29
Chou kale / Céleri-rave / Gingembre	
Biche en deux façons	30
Châtaigne / Champignon / Panais	
Turbot	34
Chou frisé / Purée / Jus de viande - huile de noix	

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 samedi)

- 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 -
