




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 betterave / Polenta / Noix 

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Miso / Noisette / Texture de salsifis 


Dessert : Au choix

37€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Légumes de saison’ - Texture de betterave / Polenta / Noix 

ou

Entrée : ‘Gravlax de lieu jaune’ - Salsifis / Jaune œufs / Caviar de Sologne / Citron confit

Plat : ‘Echine porc Roi Rose de Touraine’ - Confit d’oignons / Patate douce / Chou frisée

ou

Plat : ‘Bar de ligne’ - Beurre blanc / Topinambour / Cresson

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 : ‘Lotte sous-vide’ – Choucroute / Carotte / Herbes vertes / Poivre fumé

ou ♦

Entrée : ‘Raviole langue de veau’ – Endive / Truffe noir / Panais

Plat : ‘Bar de ligne’ - Beurre blanc / Topinambour / Cresson ♦

ou/et

Plat : ‘Magret canard’ – Cuisse / Chou rouge / Dauphine ♦

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 betterave / Polenta / Noix		
Gravlax de lieu jaune		22
Salsifis / Jaune œufs / Caviar de Sologne / Citron confit		
Lotte sous-vide		23
Choucroute / Carotte / Herbes vertes / Poivre fumé		
Raviole langue de veau		25
Endive / Truffe noir / Panais		

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan		25
Miso / Noisette / Texture de salsifis		
Echine porc Roi Rose de Touraine		29
Confit d'oignons / Patate douce / Chou frisée		
Magret canard		31
Cuisse / Chou rouge / Dauphine		
Bar de linge		33
Beurre blanc / Topinambour / Cresson		

DESSERTS

Cacahuète & Caramel	15
Ganache montée cacahuète / Caramel tendre / Chocolat lacté caramélisé / Brownie cacahuète / Glace caramel	
Le Citron	15
Choux / Mousse citron vert / Crémeux citron jaune / Meringue / Sorbet citron	
L'ananas	15
Sablé croustillant, crémeux ananas, feuille de chocolat noir, panna cotta légère vanille / chips et sorbet ananas	
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 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 -
