



LA SALAMANDRE
RESTAURANT ♦ VINOTHÈQUE

- NOS MENUS - *Déjeuner & Dîner*

‘ François 1^{er} ’



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

Entrée : ‘Légumes de saison’ – Asperge verte grillée / Miso / Piment d’Espelette Radis / Pomme de terre

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ – Ravioli et textures légumes de saison

Dessert : Au choix

39€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Légumes de saison’ – Asperge verte grillée / Miso / Piment d’Espelette / Radis / Pomme de terre



ou

Entrée : ‘Œuf façon mimosa Terre & Mer’ – Fenouil / Sarasin / Caviar de Sologne / Salicorne

Plat : ‘Skrei cabillaud’ – Epinard / Lentilles / Crevette grise

ou

Plat : ‘Poularde en deux façons’ – Polenta / Estragon / Navet

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 : ‘Terrine de lapin’ – Foie gras / Pickles légumes racines / Salade fines herbes

ou ♣

Entrée : ‘Filet de sandre’ – Texture de carotte / Espuma curry Madras

Plat : ‘Skrei cabillaud’ - Epinard / Lentilles / Crevette grise ♣

ou/et

Plat : ‘Gigot d’agneau’ – Risotto / Ail des ours / Asperges ♣

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 	17
Asperge verte grillée / Miso / Piment d'Espelette / Radis / Pomme de terre	
Œuf façon mimosa Terre & Mer	19
Fenouil / Sarasin / Caviar de Sologne / Salicorne	
Filet de sandre	22
Texture de carotte / Espuma curry Madras	
Terrine de lapin	23
Foie gras / Pickles légumes racines / Salade fines herbes	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	24
Ravioli et textures légumes de saison	
Skrei cabillaud	28
Epinard / Lentilles / Crevette grise	
Poularde en deux façons	29
Polenta / Estragon / Navet	
Gigot d'agneau	30
Risotto / Ail des ours / Asperges	

DESSERTS

Le Vacherin	15
Meringue / Pomme Granny Smith / Shiso	
L'oeuf en trompe-l'oeil	15
Orange / Miel / Kadaïf	
Le Malté	15
Chocolat / Whisky / Orge malté	
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 -
