



LA SALAMANDRE
RESTAURANT ♦ VINOThÈQUE

- NOS MENUS - *Déjeuner & Dîner*

‘ François 1^{er} ’



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

Entrée : ‘Asperges’ - Estragon / Semoule

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Ravioli / Epinard / Textures légumes de saison

Dessert : Au choix

39€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Asperges’ - Estragon / Semoule



ou

Entrée : ‘Maquereaux’ - Pomme de terre / Carotte / Yuzu / Laitue de Mer

Plat : ‘Lieu noir’ - Fenouil / Safran / Salicorne

ou

Plat : ‘Pluma de cochon’ - Navet / Thym / Champignon de Paris

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 : ‘Poulet fermier cuit à basse température’ – Champignon / Orge / Miso / Foie gras

ou ♦

Entrée : ‘Langoustine’ – Asperge / Encre de seiche / Shiso

Plat : ‘Lieu noir’ - Fenouil / Safran / Salicorne / Caviar de Sologne ♦

ou/et

Plat : ‘Filet de bœuf’ – Brocolini / Gaufrette de pomme de terre ♦

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

Dessert : Au choix ♦

‘ La Tour Hagar ’ 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

Asperges 	17
Estragon / semoule	
Maquereau	19
Pomme de terre / Carotte / Yuzu / Laitue de Mer	
Poulet fermier cuit à basse température	22
Champignon / Orge / Miso / Foie gras	
Langoustine	23
Asperge / Encre de seiche / Shiso	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	24
Ravioli / Epinard / Textures légumes de saison	
Lieu noir	29
Fenouil / Safran / Salicorne / Caviar de Sologne	
Pluma de cochon	29
Navet / Thym / Champignon de Paris	
Filet de bœuf	32
Brocolini / Gaufrette de pomme de terre	

DESSERTS

Chocolat & vanille	15
Espuma de cacao / Caramel à la vanille / Sablé chocolat	
Finger à la rhubarbe	15
Rhubarbe confite / Chocolat blanc / Fleur d'oranger	
Tartelette fraise & basilic	15
Fraises fraîches / Crème d'amande / Basilic	
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 -*
