



LA SALAMANDRE
RESTAURANT ♦ VINOThÈQUE

- NOS MENUS - *Déjeuner & Dîner*

‘ François 1^{er} ’



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

Entrée : ‘Légumes’ - Epinard / Navet / Jaune d’œuf en gravlax

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Ravioli / Légumes de saison

Dessert : Au choix

39€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Légumes’ - Epinard / Navet / Jaune d’œuf en gravlax



ou

Entrée : ‘Poulpe - sous vide en basse température’ - Chutney de courgettes / Chorizo / Poivrons

Plat : ‘Dorade Sébaste’ - Carotte / Salicorne / Palourde

ou

Plat : ‘Canette’ - Petit pois / Framboise / Pomme darphin

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 : ‘Rillettes de bœuf’ - Artichaut / Tuile pain / Balsamique

ou ♦

Entrée : ‘Thon rouge’ - Radis / Olive / Romanesco

Plat : ‘Dorade Sébaste’ - Carotte / Salicorne / Palourde ♦

ou/et

Plat : ‘Terre & Mer’ - Paleron de veau / Homard / Haricot vert ♦

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

Légumes 	16
Epinard / Navet / Jaune d'œuf en gravlax	
Poulpe sous-vide en basse température	19
Chorizo / Poivrons / Chutney de courgettes	
Rillettes de bœuf	21
Artichaut / Tuile pain / Balsamique	
Thon rouge	22
Radis / Olive / Romanesco	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	23
Ravioli / Légumes de saison	
Canette	28
Petit pois / Framboise / Pomme d'été	
Dorade Sébaste	29
Carotte / Salicorne / Palourde	
Terre & Mer	34
Paleron de veau / Homard / Haricot vert	

DESSERTS

Citron vert	15
Rhum agricole / Sablé / Sorbet lacté menthe & citron vert	
Parfait glacé abricot	15
Abricot / Amandes torréfiées / Romarin	
Bombe chocolat	15
Biscuit moelleux / Mousse chocolat à l'ancienne / Sorbet chocolat au lait	
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 vigneron 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 -*
