



LA SALAMANDRE
RESTAURANT ♦ VINOTHÈQUE

- NOS MENUS - *Déjeuner & Dîner*

‘ François 1^{er} ’



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

Entrée : ‘Légumes’ - Quinoa / Pickles / Chèvre

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Texture d’aubergine / Coriandre / Tomate / Raviolo

Dessert : Au choix

39.50€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Légumes’ - Quinoa / Pickles / Chèvre



ou

Entrée : ‘Gravelax filet Julienne’ - Fenouil / Concombre / Yuzu / Coriandre

Plat : ‘Merlu’ - Tomate / Salicorne / Risotto / Encre de seiche

ou

Plat : ‘Pintade en deux façons’ - Pomme de terre / Courgette / Champignon

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

Dessert : Au choix

45€



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 : ‘Magret de canard fumé’ – Chutney aux pêches / Foie gras / Fèves

ou 

Entrée : ‘Vitello Tonato’ – Thon rouge / Noix de veau / Olive / Romanesco

Plat : ‘Merlu’ - Tomate / Salicorne / Risotto / Encre de seiche 

ou/et

Plat : ‘Terre & Mer’ – Joue de bœuf / Homard bleu / Haricot vert / Mousseline 

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 	17
Quinoa / Pickles / Chèvre	
Gravelax filet Julienne	19
Fenouil / Concombre / Yuzu / Coriandre	
Vitello Tonato	21
Thon rouge / Noix de veau / Olive / Romanesco	
Magret de canard fumé	23
Chutney aux pêches / Foie gras / Fèves	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	23
Texture d'aubergine / Coriandre / Tomate	
Pintade en deux façons	28
Pomme de terre / Courgette / Champignon	
Merlu	29
Tomate / Salicorne / Risotto / Encre de seiche	
Terre & Mer	34
Joue de bœuf / Homard bleu / Haricot vert / Mousseline	

DESSERTS

La Pavlova	15
Framboise / Crèmeux estragon / Mousse vanille / Meringue	
Le Caramel	15
Sablé breton au cacao / Espuma caramel / Grué / Gavottes / Chocolat Noir	
Le Dôme	15
Pêche de vigne / Chocolat blanc / Pain de Gênes / Sorbet	
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 -*
