LA SALAMANDRE

RESTAURANT ♦ VINOTHÈQUE

- NOS MENUS - *Déjeuner & Dîner*

‘ François 1er ’

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

Entrée : ‘Légumes’ – Champignons / Cappuccino / Raviolo

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ – Butternut / Légumes de saison

Dessert : Au choix

39.50€

♦

‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Chou-fleur’ – Caviar de Sologne / Sablé piment d’Espelette / Noisette

ou

Entrée : ‘Langue de bœuf cuite basse température’ - Bière d’automne / Pomme de terre / Granny Smith

Plat : ‘Lieu noir’ – Brandade / Crémeux de langoustines / Légumes de saison

ou

Plat : ‘Canard Colvert’ – Texture de maïs / Jus au porto / Girolles

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€*

- En 4 plats - *Entrée - Plat - Second Plat - Dessert* 65€ ⚜

Entrée : ‘Légumes’ – Champignons / Cappuccino / Raviolo

ou ⚜

Entrée : ‘Filet de bar sauvage’ – Betterave / Poivre noir / Orange

Plat : ‘Filet de turbot’ - Topinambour / Safran de Sologne / Carotte ⚜

ou / et

*Plat : ‘*Chevreuil’– Bok choy / Navet / Gratin ⚜

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 le menu « Fleur de Lys » : accord vins de 2 verres (12cl) à 23€

Pour accompagner le menu « Lys d’or » : accord vins de 3 verres (12cl) à 31€

Pour accompagner le menu « Tour Hagard » : accord vins de 4 verres (8cl) à 36€

- À LA CARTE - *Déjeuner & Dîner*

ENTREES

Légumes 19

Champignons / Cappuccino / Raviolo

Langue de bœuf cuite basse température 19

Bière d'automne / Pomme de terre / Granny Smith

Chou-fleur 20

Caviar de Sologne / Sablé piment d'Espelette / Noisette

Filet de bar sauvage 23

Betterave / Poivre noir / Orange

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 23
Butternut / Légumes de saison

Lieu noir 29
Brandade / Crémeux de langoustines / Légumes de saison

Canard Colvert 30
Texture de maïs / Jus au porto / Girolles

Chevreuil 32
Bok choy / Navet / Gratin

Filet de Turbot 34
Topinambour / Safran de Sologne / Carotte

DESSERTS

Vanille & Tonka 15
Pâte sablée / Amande / Panna cotta

La Poire 15
Mousse délicate/ Compotée crue et cuite au poivre / Spéculoos croustillant

La Cabosse 15
Chocolat noir / Biscuit cacao / Ganache montée / Namelaka

Assiette de fromages 16
Noix / Compote

LA SALAMANDRE
RESTAURANT ⚜ VINOTHÈQUE

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 Bâtisseur' - 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 –
