



LA SALAMANDRE
RESTAURANT ♦ VINOTHÈQUE

- NOS MENUS - *Déjeuner & Dîner*

‘ François 1^{er} ’



- 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 : ‘Joue de porc cuite basse température’ - Bière d’automne / Pomme de terre /
Granny Smith

Plat : ‘Filet de Turbot’ - Topinambour / Safran de Sologne / Carotte
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€

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 : ‘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 : ‘Terre & Mer’ – Langue de bœuf / Langoustine / Bok choy / 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 : accord vins de 4 verres (8cl) à 36€



- À LA CARTE - *Déjeuner & Dîner*

ENTREES

Légumes 	19
Champignons / Cappuccino / Raviolo	
Joue de porc 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	
Filet de Turbot	30
Topinambour / Safran de Sologne / Carotte	
Canard Colvert	30
Texture de maïs / Jus au porto / Girolles	
Terre & Mer	32
Langue de bœuf / Langoustine / Bok choy / Gratin	

DESSERTS

Vanille & Tonka	15
Pâte sablée / Amande / Panna cotta	
La Figue	15
Chocolat blanc / Feuille de figuier / Granola / Miel	
La Cabosse	15
Chocolat noir / Biscuit cacao / Ganache montée / Namelaka	
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 -
