



LA SALAMANDRE

RESTAURANT ❖ VINOOTHÈQUE

PRÉAMBULE

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, hors jours fériés et jours de ponts -
(du lundi au vendredi)



Menu

' La Salamandre '

- En 2 plats -

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

25€



Menu

' Le Bâtitteur '

- En 3 plats -

Entrée - Plat - Dessert

29,50€

Plateau 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 -

- NOS MENUS - Déjeuner & Dîner

‘ François 1^{er} ’

- En 2 plats - *Entrée - Plat ou Plat - Dessert*

Entrée : ‘Légumes’ - Texture de Citrouille / Noix / Crumble à la châtaigne 


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

Dessert : Au choix

36€



‘ Le Château ’

Entrée : ‘Légumes’ - Texture de Citrouille / Noix / Crumble à la châtaigne 

ou

Entrée : ‘Poitrine de porc Roi Rose de Touraine’ - Lentilles / Poireaux

Plat : ‘Filet de merlu’ - Jus de volaille / Foie gras / Pomme ‘Reine des reinettes’

ou

Plat : ‘Paleron de bœuf’ - Butternut / Vin rouge / Rösti / Champignons

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

Dessert : Au choix

42€



‘ La Fleur de Lys ’

Entrée : ‘Terrine de Faisan’ - Coing / Choucroute

ou

Entrée : ‘Coquille St Jacques’ - Céleri / Pancetta

Plat : ‘Filet de merlu’ - Jus de volaille / Foie gras / Pomme ‘Reine des reinettes’

ou

Plat : ‘Cuissot de Biche’ - Texture de panais / Pain d’épices / Châtaigne

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

Dessert : Au choix

52€



‘ La Tour Hagard ’


- En 5 plats - *Le choix du chef servi pour l'ensemble de la table*

65€




- À LA CARTE -

ENTREES

Légumes 	18
Texture de Citrouille / Noix / Crumble à la châtaigne	
Poitrine de porc Roi Rose de Touraine	22
Lentilles / Poireaux	
Terrine Faisan	23
Coing / Choucroute	
Coquille St Jacques	23
Céleri / Pancetta	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	25
Légumes de saison / Texture de Betteraves	
Filet de merlu	29
Jus de volaille / Foie gras / Pomme 'Reine des reinettes'	
Paleron de bœuf	29
Butternut / Vin rouge / Rösti / Champignons	
Cuissot de Biche	33
Texture de panais / Pain d'épices / Châtaigne	

DESSERTS

Le Citron	15
Pâte à choux / Chocolat blanc / Marmelade / Sorbet citron / Meringue	
Le Cappuccino	15
Café / Sablé chocolat / Caramel / Glace café / Sarrasin	
La Poire pochée	15
Badiane / Vin / Crumble seigle / Glace vin rouge	
Assiette de fromages	16
Noix / Compote	