



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 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, 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 Bâisseur '

- En 3 plats -

Entrée - Plat - Dessert

29,50€



LES HUITRES

Sur demande à partir de 3 huîtres

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 -

- NOS MENUS - Déjeuner & Dîner

‘ François 1^{er} ’

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

Entrée : ‘Légumes’ - Texture panais / Châtaigne / Champignons 

Plat : ‘Autour du Jardin de Saint Aignan’ - Céleri-rave iodé 

Dessert : Au choix

36€



‘ Le Château ’

Entrée : ‘Légumes’ - Texture panais / Châtaigne / Champignons 

ou

Entrée : ‘Chevreuil tataki’ - Chou kale / Ail / Soja

Plat : ‘Lieu jaune de la ligne’ - Gnocchis / Choux de Bruxelles / Marrons / Laitue de mer / Huître

ou

Plat : ‘Pintade’ - Rilette / Ail / Yuzu / Salsifis

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

Dessert : Au choix

42€



‘ La Fleur de Lys ’

Entrée : ‘Foie gras mi-cuit’ - Chou rouge / Lentille / Sarasin

ou

Entrée : ‘Aiglefin poché’ - Caviar Baerii (de Sologne) / Butternut

Plat : ‘Lieu jaune de la ligne’ - Gnocchis / Choux de Bruxelles / Marrons / Laitue de mer / Huître

ou

Plat : ‘Sanglier’ - Chou vert / Farcis / Cranberries

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 Panais / Châtaigne / Champignons	
Chevreuril tataki	22
Chou kale / Ail / Soja	
Aiglefin poché	23
Caviar Baerii (de Sologne) / Butternut	
Foie Gras mi-cuit	23
Chou rouge / Lentille / Sarasin	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	25
Légumes de saison / Céleri-rave iodé	
Lieu jaune de la ligne	29
Gnocchis / Choux de Bruxelles / Marrons / Laitue de mer / Huître	
Pintade	29
Rillette / Ail / Yuzu / Salsifis	
Sanglier	33
Chou vert / Farcis / Cranberries	

DESSERTS

La Pomme Granny Smith trompe l'œil	15
Spéculoos / Chocolat blanc / Glace Vanille	
Tartelette noix / chocolat	15
Pâte sablé cacao / Noix caramel / Bavarois chocolat / Glace caramel	
Texture d'une brioche	15
Fleur d'oranger / Crème légère vanille / Glace brioche	
Assiette de fromages	16
Noix / Compote	