



LA SALAMANDRE
RESTAURANT ♦ VINOThÉQUE

- NOS MENUS - *Déjeuner & Dîner*

‘ François 1^{er} ’

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

Entrée : ‘Ravioli ail des ours’ - Espuma / Champignon / Oignon pickles 

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

Dessert : Au choix

37€



‘ Le Château ’

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

Entrée : ‘Ravioli ail des ours’ - Espuma / Champignon / Oignon pickles 

ou

Entrée : ‘Esturgeon’ - Salicorne / Compote d’oignons / Encre seiche

Plat : ‘Onglet de Bœuf’ - Pomme de terre / Ecrevisse

ou

Plat : ‘Merlu’ - Epinard / Miso

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

Dessert : Au choix

44€



Pour accompagner : accord vins de 2 verres (12cl) à 23€



LA SALAMANDRE
RESTAURANT ♦ VINOThÈQUE

‘ La Fleur de Lys ’

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

Entrée : ‘Gravlax lieu jaune’ - Gelée aux herbes / Yuzu

ou

Entrée : ‘Ballotine de volaille’ - Foie gras / Asperge verte / Pleurote

Plat : ‘Merlu’ - Epinard / Miso

ou

Plat : ‘Agneau’ – Gigot basse température / Epaule confite / Mousseline navet / Asperge verte

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

Dessert : Au choix

54€



Pour accompagner : accord vins de 2 verres (12cl) à 23€

‘ La Tour Hagard ’

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

68€



Pour accompagner : accord vins de 4 verres (8cl) à 32€

- À LA CARTE - Déjeuner & Dîner

ENTREES

Ravioli ail des ours 	18
Espuma / Champignon / Oignon pickles	
Esturgeon	22
Salicorne / Compote d'oignons / Encre seiche	
Gravlax lieu jaune	23
Gelée aux herbes / Yuzu	
Ballotine de volaille	23
Foie gras / Asperge verte / Pleurote	

PLATS

Autour du Jardin de Saint Aignan 	25
Légumes de saison / Tartelette	
Onglet de Bœuf	29
Pommes de terre / Ecrevisse	
Merlu	29
Epinard / Miso	
Agneau	34
Gigot basse température / Epaule confite / Mousseline de navet / Asperge verte	

DESSERTS

Cannelé en trompe-l'œil	15
Caramel / Vanille / Rhum	
Merveilleux Choc'	15
Chocolat / Meringue / Ganache / Crème glacée chocolat	
Kiwi	15
Kiwi / Citron vert / Menthe / Granola	
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 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 (*du lundi au vendredi*)
- hors jours fériés et jours de ponts -



Menu

'La Salamandre'

- En 2 plats -

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

25€



Menu

'Le Bâilleur'

- 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 -*
