

Des restaurateurs du Montargois mettent les petits plats dans les grands ...



36^e MOIS DE LA GASTRONOMIE

Du 1^{er} Octobre au 12 Novembre 2023



UN REPAS POUR DEUX PERSONNES SERA OFFERT PAR CHAQUE RESTAURATEUR APRÈS TIRAGE AU SORT*

Maitre Restaurateur

Cette opération est réalisée dans le respect des règles sanitaires



<p>L'ANTRE NOUS</p> <p>Cocktail d'automne et son amuse-bouche</p> <p>Truite de Bretagne marinée en Gravlax, blinis maison et salade mêlée</p> <p>Filet de bœuf français façon Grand Veneur, fine purée de pommes de terre de Cortrat, poêlée de pleurotes</p> <p>Trilogie de fromages affinés</p> <p>Macaron Pommes-Noisettes, crème légère mascarpone</p> <p>Café et mignonette Dorée Cacao</p> <p>Vins : 1 bouteille d'AOP Côte du Rhône blanc ou rouge pour 2 pers. 1/2 bouteille d'eau plate ou gazeuse</p> <p>22, rue Jean Jaurès 45200 MONTARGIS Tél. : 02.38.87.99.65</p> <p>Fermé mardi, mercredi, dimanche soir</p> <p>55 €</p>	<p>AUBERGE DES TEMPLIERS</p> <p>Cocktail des Templiers et ses mises en bouche</p> <p>Le Foie Gras de Canard, mi-cuit, marbré au cassis, betterave en variations</p> <p>Le Sandre, confit à l'huile de Cazeite, chou-fleur à la fève de tonka, jus végétal</p> <p>La Gabare crémeuse et fumée, rafraîchie au concombre mentholé</p> <p>La Sphère, coque craquante, fruit de la passion et café arabica</p> <p>Café et ses mignardises</p> <p>Vins : 2 verres sélectionnés par notre sommelier, eaux filtrées</p> <p>Les Bézards 45290 BOISMORAND Tél. : 02.38.31.80.01 templiers@relaischateaux.com</p> <p>Menu servi sur réservation hors samedi soir, veilles et jours fériés. Fermé mardi et mercredi</p> <p>95 €</p>	<p>LE BIQUIN D'OR</p> <p>Cocktail du Biquin d'Or et sa mise en bouche du moment</p> <p>Saint Jacques rôties, crème de truffe noire</p> <p>Filet de Veau en croute, Miel du Gâtinais et noisette, jus réduit</p> <p>Trilogie de fromages affinés de nos régions</p> <p>Sablé breton, pommes du Loiret et Praslines Mazet</p> <p>Café, thé, infusion et sa mignardise</p> <p>Vins : à discrétion pendant le repas selon la sélection du moment (blanc, rouge, rosé)</p> <p>17, Grande Rue 45210 FERRIÈRES-EN-GÂTINAIS Tél. : 02.38.93.88.31</p> <p>Fermé dimanche soir, lundi et mardi soir</p> <p>55 €</p>	<p>LE COLIGNY</p> <p>Le Cocktail Coligny et ses mises en bouche</p> <p>Parfait de Foie Gras en gelée de pommes de Berry, poivre rose et pain d'épices</p> <p>Terre-Mer : Médaillon de Bœuf et Gambas, Sauce Grand Veneur, flan aux cépes, purée de racine blanche</p> <p>Terrine de Sainte Maure de Touraine aux tomates séchées</p> <p>Craquelin au chocolat Chantilly aromatisé à la chaetaigne, coulis de butternut à la vanille bourbon</p> <p>Café et ses mignardises</p> <p>Vins au fil du menu : blanc verre de Côtes de Gascogne, Sancerre rouge « La Mercy Dieu » 2019 Domaine Bailly Reverdy Eau plate et pétillante</p> <p>32, Bld de la République 45230 CHATILLON-COLIGNY Tél. : 02.38.92.56.42 www.restaurant-chatillon-coligny.fr</p> <p>Ouvert du mardi midi au dimanche midi, jeudi, vendredi et samedi soir</p> <p>62 €</p>
---	--	--	--

<p>DOMAINE DE VAUGOARD</p> <p>Cocktail maison, bouchées salées, mise en bouche</p> <p>Vermicelle à la coriandre, découpe de langoustines, œufs de saumon, Crème acidulée au vinaigre de framboise</p> <p>Noix de ris de veau et Saint Jacques rôtis au miel du Gâtinais, sauce cacahuètes, purée de butternut, riz vénére, tombée d'épinards</p> <p>Nougat de chèvre et son endive, vinaigrette sésame, petite confiture de figues</p> <p>Chocolat liégeois « revisité »</p> <p>Café, mignardises</p> <p>Vins : 1 verre 12,5 cl blanc, 1 verre 12,5 cl rouge Eau filtrée plate ou gazeuse</p> <p>Les Saules - Chemin des Bois 45210 FONTENAY-SUR-LOING Tél. : 02.38.89.79.00 info@vaugoard.com</p> <p>Ouvert du mercredi au samedi soir, samedi midi et dimanche midi</p> <p>63 €</p>	<p>HOTEL DE L'ABBAYE</p> <p>Cocktail d'Automne et prélude</p> <p>Légèreté de betterave au thym fumé sur une panna cotta de courge au foie gras</p> <p>Ballottine de volaille reconstituée, jus à la fraise des bois, purée de ceruelle tubéreux relevé au piment oiseau et giroles acidulées</p> <p>Fromages de nos provinces</p> <p>Sur un biscuit de Savoie, Ganache montée au chocolat Alunga à la note subtile d'orange, copeaux croustillants au grué de cacao</p> <p>Café et douceurs sucrées</p> <p>Vins à discrétion : Blanc : Pouilly Fumé A.O.P. Nicolas Gaudry Rouge : Bourgogne Pinot Noir - Côte Chalonnaise A.O.C. Millebevis ou eau minérale plate ou gazeuse</p> <p>Le Cheval Blanc Carrefour des 3 Platanes 45210 FERRIÈRES-EN-GÂTINAIS Tél. : 02.38.96.53.12</p> <p>Ouvert tous les jours</p> <p>65 €</p>	<p>LA GLOIRE</p> <p>Cocktail pétillant et trilogie d'amuses-bouche</p> <p>Ravioles au Comté et persil, sauce aux herbes et safran du Gâtinais, Gressin au curry noir</p> <p>Filet Mignon de cochon Ibérique, cuit basse température, Crèmeux de potimarron aux châtaignes et noisettes grillées, Sauce Foie Gras et truffes</p> <p>Le Duo de Brie et Chèvre</p> <p>Chariot des Douceurs</p> <p>Café et ses mignardises</p> <p>Eau et Vins du Val de Loire, blanc : Chardonnay, Chemins de la Hallopière, rouge : Bourgueil, Domaine Audebert</p> <p>74, avenue du Général de Gaulle 45200 MONTARGIS Tél. : 02.38.85.04.69 www.lagloire-montargis.com</p> <p>Fermé mardi et mercredi</p> <p>65 €</p>
--	--	--

<p>OH TERROIR</p> <p>Le Mojito Normand Poiré Bio Citron vert et Crostini Foie Gras Mangue</p> <p>Les Cannellonis de Saumon Bio Avocat - Betterave Bio Vinaigre Cassis & Vanille Bourbon</p> <p>Le Mignon de veau Bio farci - Comté AOP, Patate douce - petits champignons locaux, jus corsé - huile de noisette Bio</p> <p>La rencontre du Cendré de la Ferme de la Petite Brosse et du Pinot Noir</p> <p>Le Mariage menthe & mélisse de notre jardin chocolat Bio de Bolivie - cacahuète</p> <p>L'expresso Bio Arabica grand cru Douceur chocolatée Dorée Cacao</p> <p>Eaux et Vins à discrétion Chevrny Blanc AOP Anjou Rouge AOP Bio</p> <p>44, rue Jean Jaurès 45200 MONTARGIS Tél. : 02.38.89.07.57</p> <p>Fermé dimanche et lundi</p> <p>55 €</p>	<p>L'ORANGERIE</p> <p>Verre de Vouvray AOC « Les Tuffes » Domaine Darragon et ses amuses bouche</p> <p>Filet de bar et sa crème de langoustines, potimarron bio de Cortrat rôti au pampelmousse et poivre de Timut</p> <p>Quasi de veau des fermiers de la Charentonne, gratin dauphinois au comté et crème d'Isigny, crème de truffe noire au vin du Jura</p> <p>Assiette de brie et sa salade verte aux noix</p> <p>Moelleux au chocolat noir et pistache, Poire pochée à l'orange, coulis de chocolat, amandes grillées et glace vanille</p> <p>Café et chocolat Douceurs</p> <p>Vin : Bourgueil AOC « Les Grands Rangs » Domaine Audebert une bouteille pour deux personnes.</p> <p>57, rue Jean Jaurès 45200 MONTARGIS Tél. : 02.38.93.33.83</p> <p>Fermé dimanche soir, lundi et mardi</p> <p>59 €</p>	<p>LA PETITE VENISE</p> <p>Cocktail Signature et mise en bouche de saison</p> <p>Truite confite aux aromates et pommes de terre grenaille</p> <p>Plat-de-côtes de bœuf, croustillant d'amande et orange, purée de butternut truffée de chez Aurélien Lombard de Cortrat</p> <p>Assortiment de fromages de notre région</p> <p>Cœur de pomme au jus vanillé, crumble de Praslines</p> <p>Café, chocolat et Prasline Mazet</p> <p>Vins : un verre de vin blanc AOP Côteaux du Giennois 2021 et un verre de vin rouge AOP Chignon 2021 Eau minérale plate ou gazeuse</p> <p>Quai du Pâtis 45200 MONTARGIS Tél. : 09.73.38.93.79</p> <p>Fermé dimanche et lundi</p> <p>62 €</p>	<p>LE RESTAURANT SUR LE LAC</p> <p>Cocktail «Maison» au Coquelicot de Nemours et amuse-bouche</p> <p>Palette Gourmande de l'Océan : Huître Gratinée au Beurre d'Herbes, Cassolette de Noix de St Jacques aux Petits Légumes, Panko de Langoustine et Crème de Raifort, Minestrone à la Chair de Crabe et aux Senteurs d'Asie</p> <p>Dos de Cabillaud Rôti en Croûte de Beurre de Chorizo, Bisque de Langoustines au Basilic Thai et Légumes des Producteurs Locaux</p> <p>Brie de Meaux affiné et Salade</p> <p>Dôme aux Deux Chocolats, Dacquoise Amande/Coco et « Glace Création du Chef »</p> <p>Café et la « Crotte du Chien de Montargis »</p> <p>Vin : une bouteille de Sylvaner « Syl Vous Plait » 2019 - Domaine Kientz et une 1/2 bouteille d'eau minérale pour deux</p> <p>Parc de Loisirs - Rue du Gué aux Biches 45120 CHALETTE-SUR-LOING Tél. : 02.38.94.75.46</p> <p>Ouvert du mardi midi au dimanche midi, vendredi soir et samedi soir</p> <p>68 €</p>
--	---	--	---

Pour tous renseignements : OFFICE DE TOURISME DE L'AGGLOMERATION DE MONTARGIS
Tél. : 02 38 98 00 87 - E-mail : contact@tourisme-montargis.fr - www.tourisme-montargis.fr



Ces prix s'entendent taxes et services compris - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. * Les restaurateurs remettront à leur client un bulletin de participation à l'issue du repas.

Le P'ti Mag

L'Eclaireur du Gâtinais

B

CCI LOIRET

Centre-Val de Loire

LA RÉPUBLIQUE DU CENTRE

Imprimerie Leloup à Villemandeur.