

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

34^e Mois de la Gastronomie

Du 1^{er} Octobre au 14 Novembre 2021

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

Cette opération est réalisée dans le respect des règles sanitaires



Maître Restaurateur

Fait Maison

L'ANTRE NOUS

Bulles acidulées Cointreau et citron vert et ses mises en bouche

Ravioles de langoustines et légumes, émulsion de bisque

Filet de veau, purée de potimarron rôtie, champignons et jus réduit

Fromages affinés et confit de poires épicé

Résolution Chocolat

Café

Mignonette chocolatée Dorée Cacao

Vins : 1 verre de AOP Reuilly Domaine Jamain
1 verre de AOP Chinon Domaine Gouron
½ bouteille d'eau pour deux
22, rue Jean Jaurès
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.87.99.65

Fermé mardi soir, mercredi, dimanche soir

52 €

AUBERGE DES TEMPLIERS

Cocktail des Templiers et ses mises en bouche

« Les Racines », topinambour à la truffe de Bourgogne Cerfeuil tubéreux glacé

Le Sandre, nacré, courge en variation, Safran du Gâtinais

La Gabarre, contemporaine

Le Céleri rave, Vanille Bourbon et sorbet au foin

Café et ses mignardises

Vins : 2 verres de vin sélectionné et eaux filtrées

Les Bézards
45290 BOISMORAND
Tél. : 02.38.31.80.01
templiers@relaischateaux.com

Ouvert du mercredi midi au dimanche soir inclus

80 €

LE BIQUIN D'OR

Coupe de Champagne du Biquin d'Or et sa mise en bouche du moment

La Saint-Jacques, Safran de Pers-en-Gâtinais, Truffe d'Automne

La Canette fermière en croustillant, Jus au Miel du Gâtinais et épices douces

Dégustation de fromages Bourguignons

La Chocolat Dulcey Caramel et la Vanille Bourbon

Café, thé, infusion et mignardise

Vins : à discrétion pendant le repas selon la sélection du moment (blanc, rouge, rosé)

17, Grande Rue
45210 FERRIÈRES-EN-GÂTINAIS
Tél. : 02.38.93.88.31

Fermé : dimanche soir, lundi et mardi soir

54 €

LE COLIGNY

Coupe de Cuvée St Julien Domaine de la Forge et ses mises en bouche

Variation autour du Foie Gras de Canard Naturel / Cacao / Panna cotta

Filet de bœuf français en pièce Crème de giroles et purée à la truffe de Bourgogne

Brie de Meaux farci aux noisettes et abricots secs

Poires caramélisées aux épices Glace au lait d'amanche et ganache fondante

Café et mignardises

Vins : 1 verre de Côtes de Gascogne au fil du menu Château Le Bonnat Graves Eau minérale et gazeuse
32, Bld de la République
45230 CHATILLON-COLIGNY
Tél. : 02.38.92.56.42
www.lecoligny-restaurant.fr

Ouvert du mardi midi au dimanche midi, jeudi, vendredi et samedi soir

58 €

Tout Pris tout Proche

B

LE DOMAINE DE VAUGOUARD

Cocktail maison et amuses bouche

Sot-l'y-laisse aux giroles à l'huile de truffes Spaghettis de pommes de terre et langoustines

Médallions de veau marinés au soja cacahuète Noix de Saint-Jacques poêlée, carottes fanes, purée d'artichaut

Sélection de fromages

Vacherin « revisité » vanille abricot Crème chantilly basilic, meringue

Café et mignardises

Vins : 1 verre 12,5 cl Chevrny Domaine Sauger 2019
1 verre 12,5 cl Bourgogne aligoté Joseph Drouin 2020

Chemin des Bois
45210 FONTENAY-SUR-LOING
Tél. : 02.38.89.79.00
info@vaugouard.com

Ouvert du mercredi au samedi soir, samedi midi et dimanche midi

59 €

HOTEL DE L'ABBAYE

Cocktail d'Automne et ses plaisirs salés

Marbré de foie gras et canard confit Réduction au porto et gelée de Poire Williams

Grenadin de veau à la Bourguignonne Tian de patate douce et champignons

Fromages de nos provinces

Macaron aux deux chocolats Cœur caramel au miel du Gâtinais

Café et ses petites douceurs

Vins à discrétion : Pouilly Fumé Hubert Veneau AOC Blanc, Côtes du Rhône Château les Amoureux AOC Rouge

Le Cheval Blanc Carrefour des 3 Platanes
45210 FERRIÈRES-EN-GÂTINAIS
Tél. : 02.38.96.53.12

Ouvert tous les jours

56 €

HOTEL DE LA GLOIRE

Le Cocktail pétillant et ses mises en bouche

Assiette gourmande de la mer Crèmes légèrement acidulées, tulle au Safran du Gâtinais

Filet de Canette cuit basse température Variation autour de la carotte Coulis de mangue au Vinaigre d'Orléans

Trilogie de fromages et tranche de pain aux fruits secs

Le Chariot des Douceurs

Café et ses mignardises

Vins : Valençay Rouge « Le Clos du Château » Claude LAFOND 1 bouteille pour 2 personnes Eaux minérales

74, avenue du Général de Gaulle
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.85.04.69
www.lagloire-montargis.com

Fermé mardi et mercredi

62 €

c2l PUBLI45 Le P'tit Mag

PUBLI45

bleu

OH TERROIR

Cocktail pétillant au romarin et sa mise en bouche

Le Foie Gras de Canard en deux façons Mi-cuit au poivron Bio de Cortrat Glacé sur son Crostini Bio Chutney de Betterave Bio Locale

La volaille locale en croûte de citron Bio Sauce aigre douce, carottes et aubergines Bio locales

Le croustillant de chèvre de la Petite Brosse Sorbet maison à la figue, roquette Bio locale

La Pomme Bio locale en 3 textures Caramel Bio, verveine Bio locale

Expresso Bio Arabica grand Cru Douceur Chocolatée Dorée Cacao

Vins de la Région à discrétion : « Les Cousinades » 100 % Chenin Saumur Champigny AOP Bio Eau plate et pétillante 44, rue Jean Jaurès 45200 MONTARGIS Tél. : 02.38.89.07.57

Fermé dimanche et lundi

50 €

L'ORANGERIE

Un verre de Chardonnay Feuilleté apéritif Et dégustation de foie gras

Noix de Coquilles Saint-Jacques et gambas rôties Niçoise provençale au basilic, vinaigrette balsamique et huile d'olives de Nyons

Tournedos de filet de bœuf rôti aux giroles échalotes confites, Crème de savagnin et pommes de terre truffade auvergnate

Assiette de brie et salade verte aux noix

Croustillant de poire pochée à l'orange Crème mousseline vanille et fèves de Tonka. Caramel beurre salé et sa glace noisettes

Café et chocolat Douceurs de Montargis

Vin : une bouteille de Côteaux bourguignons AOC pour deux personnes 57, rue Jean Jaurès 45200 MONTARGIS Tél. : 02.38.93.33.83

Fermé dimanche soir, lundi et mardi

56 €

LES PETITS OIGNONS

Cocktail Maison et ses amuses bouche

Mignon de veau chapoté d'une duxelle de cépes Jus corsé aux saveurs du midi

Filet de Sandre au beurre blanc Tian aux deux pommes et boule d'or

Plateau de fromages

Entremet aux éclats de Praslines Coulis au caramel et framboises fraîches

Café

Douceurs de la Maison Mazet

Vins du Saumurois « Domaine Despouhes » en trois couleurs

81 bis, av. du Général de Gaulle 45200 MONTARGIS Tél. : 02.38.93.97.49

Fermé dimanche soir et lundi

52 €

LE RESTAURANT SUR LE LAC

Cocktail Maison au Coquelicot de Nemours

Demi homard entièrement décortiqué Petits légumes de « La Ferme de la Nature » et crème d'Etrilles

Méli-mélo de Noix de Saint Jacques et de Crevettes de Madagascar « Label Rouge » sur un Risotto Végétal au cumy vert

Duo de fromages de nos régions

Farandole de desserts : Bavarois aux fruits et à la Poire d'Olivet. Fondant chocolat. Crème aux myrtilles, Mousse au Miel du Gâtinais. Salade de fruits à la crème de coco

Café et la Crotte du Chien de Montargis

Vins : une bouteille de Chevrny Blanc et une demi bouteille d'eau minérale pour deux personnes Parc de Loisirs - Rue du Gué aux Biches 45120 CHALETTE-SUR-LOING Tél. : 02.38.94.75.46

Ouvert du mercredi au dimanche midi, vendredi et samedi soir

75 €

L'Eclaireur

LA RÉPUBLIQUE

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 remettent à leur client un bulletin de participation à l'issue du repas