

du 1^{er} OCTOBRE
au 16 NOVEMBRE 2025

38^{ème} MOIS DE LA Gastronomie

DANS LE MONTARGOIS

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

Fait Maison

L'ANTRE NOUS

Cocktail d'automne
et son amuse-bouche

Fricassée d'escargots, champignons et
lard fumé, crème d'ail et tulle au parmesan

Filet de bœuf français, jus au genièvre
Pommes Anna et crèmeux de chou-fleur

Déclinaison de fromages de chèvre de Girolles
Miel de Cortrat

Millefeuille chocolat
et praliné Coulis de poires

Café et mignonette Dorée Cacao

Vin : 1 bouteille pour 2 pers.
VDF Sauvignon blanc, Domaine
La Perrière ou AOP Chinon,
Domaine Gouron, 1/2 bouteille
d'eau plate ou gazeuse
22, rue Jean Jaurès
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.87.99.65

Fermé mardi, mercredi, dimanche soir

AUBERGE DES TEMPLIERS

Cocktail Templiers,
accompagné des Préambules

Gambas de l'estuaire de la Loire,
en fricassée, saveurs d'Épices

Magret de canard
rôti au Miel du Gâtinais, Racines

Comté 36 mois,
Betterave et Sureau

Chocolat « Manjari » appréti
en différentes textures

Mignardises de l'Auberge

Vin : selon la sélection de notre chef
sommelier, eau filtrée et café compris

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

Menu servi sur réservation hors samedi soir,
veilles et jours fériés, Fermé mardi et mercredi

LE BIQUIN D'OR

Cocktail du Biquin d'Or
et sa mise en bouche du moment

Œufs Bio locaux coulants,
Crème de Truffe noire

Filet de Veau en croute,
jus réduit au Miel du Gâtinais

Trilogie de Fromages Affinés de nos régions

Mi-cuit au Chocolat 64 % et Praliné Mazet

Café, thé, infusion et sa mignardise

Vins : le Blanc Vioignier IGP Pays d'Oc
Domaine Baron d'Oppia, le Rouge Côtes
de Provence Cuvée Prunelle Domaine Villa
Vallombrosa, Eaux non comprises

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

Fermé : dimanche soir, lundi, mardi soir
et mercredi soir

LE CHALUT

Cocktail de bienvenue et ses
friandises salées, amuse-bouche

Langoustines pochées au jus de volaille, coulis
de poivron, Saint-Jacques snackées sauce vierge,
pétales de parmesan, copeaux de bœuf Cécina

Wellington de lotte, girolles, purée de carotte
au jus d'orange et coriandre,
tombée d'épinards, sauce bordelaise

Profiteroles à la chantilly mozzarella et piment
d'Espelette, pignons de pin et son mesclun,
vinaigrette sésame

Pavlova d'automne, ganache chocolat blanc
au Miel du Gâtinais, figues, coulis de mandarine,
tomates cerise confites

Café et ses mignardises

Vins : 1 bouteille pour 2 pers. (blanc ou rouge au
choix), blanc : AOP Chinon, Domaine Gouron
Ou rouge : AOP Chinon, Domaine Gouron,
Eaux : 1 bouteille 100 cl plate
ou gazeuse pour 2 pers.

8, Grande Rue - 45260 LORRIS
Tél. : 02.38.94.83.55

Fermé le dimanche soir et le lundi

LE COLIGNY

Le Cocktail Coligny
et ses mises en bouche

Variation autour du Foie gras En terrine avec
épices douces, au magret et en crème brûlée
chutney de coing du Gâtinais

Filet de bœuf français, jus de veau au soja
et beurre sésame torréfié
Purée de potiron, sucrose braisée

Chèvre frais sur son pain de campagne,
fruits secs et mesclun

Pavlova au chocolat noir, Poire et spéculos,
crème anglaise aux zestes d'orange

Café et ses mignardises

Vins au fil du menu : blanc verre de Côtes
de Gascogne, Chinon rouge « L'Ainsi fait »
BAUDRY-DUTOUR, Eau plate et pétillante

32, Bld de la République
45230 CHATILLON-COLIGNY
Tél. : 02.38.92.56.42

www.restaurant-chatillon-coligny.fr

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

DOMAINE DE VAUGOUARD

Cocktail maison,
bouchées salées, amuse-bouche

Noix de Saint Jacques poêlées, émulsion
carotte et orange déclinaison de topinambours

Lotte, infusion au thé Earl Grey et citron noir,
sauce bergamote

Pastilla de crottin de Chavignol,
Miel du Gâtinais et figue séchée

Dacquoise aux « Praslines Mazet »,
poire pochée à la vanille, mousse mascarpone

Café ou thé et mignardises

Accord mets et vins Sancerre blanc, Menetou
rouge, eaux filtrées plate et gazeuse

Les Saules - Chemin des Bois
45210 FONTENAY-SUR-LOING
Tél. : 02.38.89.79.00

reception.vaugouard@lamaisonyounan.com

Servi midi et soir du mercredi au samedi,
et le dimanche midi

HOTEL DE L'ABBAYE

Cocktail d'Automne et prélude

Foie gras de canard en ravioles,
salmigondis des sous-bois, jus de bœuf fumé

La volaille du Gâtinais en trois textures,
petits pois, verveine
et polenta crémeuse au Cantal

Fromages de nos provinces

Poire sarrasin meringuée, chocolat
et caramel à la sauge

Café et douceurs sucrées

Vins à discrétion :
Blanc : Vouvray AOC Marc Brédif
Rouge : Mâcon-Rouge AOC Régnard
ou eau minérale plate ou gazeuse

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

Ouvert tous les jours

LA GLOIRE

Cocktail pétillant
et trilogie de mises en bouche

Bisque de homard façon bouillabaisse
Croustons de rouille au Sairon du Gâtinais,
chips de pain aux algues

Filet de canette du sud-ouest
à juste température

Variation autour de la carotte,
sauce au poivre de Kampot

Le duo de fromages,
confiture et pain aux noix

Chariot des Douceurs

Café et mignardises

Vins : Sauvignon « Terra Ligeria » Saumur
« Clin d'Oeil » (1/2 Bt par pers.) Eaux Plate ou
Pétillante (1 Bt pour 2 pers.)

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

Fermé mardi et mercredi

OH TERROIR

Cocktail Pétillant Rhum,
Passion, Ananas, Vanille

Brochette de Blinis, Saumon Fumé Maison

Raviole Ouverte, Cèpes, Foie Gras Poêlé,
Courg Bio de Cortrat

Lotte Nacrée, Crèmeux Pistache, Chou Vert,
Pomme de Terre Bio de Cortrat

Millefeuilles de Comté 24 Mois

Le Chocolat Bio de Bolivie, Noix de Coco,
Épices

L'Expresso Bio Arabica Grand Cru
Tablette Chocolatée Dorée Cacao

Chardonnay et Pinot Noir Bio à Discretion
Domaine Doudet Naudin en Bourgogne
Eau Plate et Pétillant

44, rue Jean Jaurès
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.89.07.57

Fermé dimanche et lundi

L'ORANGERIE

Kir pétillant à la framboise
Et ses amuses bouches

Noix de Coquilles Saint-Jacques,
Figues rôties, citron vert, lard fumé,
noisettes grillées, sauce au champagne

Tournedos de filet de bœuf, crème de foie gras,
girolles, échalotes confites,
et gratin dauphinois au Comté

L'assiette de trois fromages,
Brie, chèvre et Comté, salade verte aux noix

Moelleux au chocolat blanc et clémentines,
Coulis de chocolat noir et mouseline à la
vanille, sorbet mandarine de sicile

Café et ses mignardises

Vins : (une bouteille pour deux personnes)
Valençay blanc AOC Jean François ROY,
ou/et Chinon rouge AOC
Domaine Gouron

57, rue Jean Jaurès
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.93.33.83

Fermé dimanche soir, lundi et mardi

LE RESTAURANT SUR LE LAC

Cocktail « Maison » au Coquelicot
de Nemours et trilogie d'amuse-bouche

Bouillabaisse Terre-Mer
Homard, foie gras et ventrèche de porc
mariné au saté

Trilogie de l'océan et légumes producteurs
locaux (dos de cabillaud en croute d'herbes,
saumon en feuille de nori et beignet de bar)

Duo de fromages affinés et salade

Belle Hélène gourmande
et « glace création du Chef »

Café et sa truffe au whisky

Vin : une bouteille de Colère Folle Blanche -
Domaine Chéreau Carré 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 mardi midi au dimanche midi,
vendredi soir et samedi soir

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

MONTARGIS
AGGLOMERATION
TOURISME