

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

37^e MOIS DE LA GASTRONOMIE

Du 5 Octobre au 11 Novembre 2024

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

Fait Maison

Tout Près Tout Proche

Bons plans de Montargis

<h3>L'ANTRE NOUS</h3> <p>Cocktail d'automne et son amuse-bouche ***** Ravioles aux légumes d'automne, crème de foie gras ***** Filet de veau français, butternut de Cortrat rôti, fricassée de champignons, jus réduit au romarin ***** Trilogie de fromages de chèvre de Girolles, miel de Cortrat ***** Chou craquant au gruë de cacao, crème légère Bahibé, Caramel onctueux ***** Café et mignonette Dorée Cacao *****</p> <p><i>Le Vin</i> Vin : 1 bouteille pour 2 pers. VDF Sauvignon blanc, Domaine La Perrière AOP Chinon, Domaine Gouron, 1/2 bouteille d'eau plate ou gazeuse 22, rue Jean Jaurès 45200 MONTARGIS Tél. : 02.38.87.99.65</p> <p>Fermé mardi, mercredi, dimanche soir</p> <p>56 €</p>	<h3>AUBERGE DES TEMPLIERS</h3> <p>Cocktail des Templiers accompagné des préambules ***** La Truite, texture de chou, safran du Gâtinais ***** Le Chevreuil confit, chou rouge, pommes de terre, coing ***** Le Chèvre, betterave, verjus, cranberry ***** Le Blanc soufflé du Gâtinais, poire, tonka, passion ***** Café et la gourmandise du partage *****</p> <p><i>Le Vin</i> 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>99 €</p>	<h3>LE BIQUIN D'OR</h3> <p>Coupe de Crémant de Loire et sa mise en bouche du moment ***** Gravelax de Saumon, choux fleur local au sel fumé ***** Filet de Canette, croustillant de Praslines Mazet, caramel de bière La Gâtine au miel du Gâtinais ***** Assiette de Chèvre de Girolles ***** Financier Poire du Loiret - Praliné ***** Café, thé, infusion et sa mignardise *****</p> <p><i>Le Vin</i> Vins à discrétion pendant le repas Bourgogne blanc Chardonnay, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits rouge Eau non comprises</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>58 €</p>	<h3>LE CHALUT</h3> <p>Cocktail de bienvenue et ses friandises salées, amuse-bouche ***** Duo de carpaccio de figues et gambas, espuma « chèvre/brebis », jambon ibérique, gelée de bergamote ***** Saint-Jacques juste snackées, laquées à la mandarine et au miel du Gâtinais, asperges vertes, purée de butternut, beurre citron/mélisse ***** Crème de Fourme d'Ambert, éclats de noisettes, mesclun, tuiles croustillantes, vinaigrette sésame ***** Mille-feuille poire « façon Tatin », ganache chocolat au lait, mousse caramel, glace crème fraîche ***** Café et ses mignardises *****</p> <p><i>Le Vin</i> Vins : 1 bouteille pour 2 pers., blanc : AOP Touraine Chenonceau, Château de Vallagon. Ou rouge : AOP Chinon, Domaine de la Jalousie. Eau : 1 bouteille 100 cl plate ou gazeuse pour 2 pers.</p> <p>8, Grande Rue - 45260 LORRIS Tél. : 02.38.94.83.55</p> <p>Fermé : dimanche soir, lundi et mardi</p> <p>68 €</p>
<h3>LE COLIGNY</h3> <p>Le Cocktail Coligny et ses mises en bouche ***** Lucullus de Foie Gras de Canard aux Girolles, Brioche toasté / Chutney de mangue ***** Médaille de Bœuf et Veau ; aux deux sauces, « sauce café de Paris / beurre de corail » et son gratin bicoloré ***** Brie affiné, farci aux trompettes et ses feuillettes d'Automne ***** Moelleux amande-coco, crème diplomate praliné, noisettes caramélisées au Miel du Gâtinais ***** Café et ses mignardises *****</p> <p><i>Le Vin</i> Vins au fil du menu : blanc verre de Côtes de Gascogne, Reuilly rouge « Les Beaumonts » Pinot Noir « Domaine PONROY Eau plate et pétillante</p> <p>32, Bd de la République 45230 CHATILLON-COLIGNY Tél. : 02.38.92.56.42</p> <p>www.restaurant-chatillon-coligny.fr</p> <p>Ouvert du mardi midi au dimanche midi, jeudi, vendredi et samedi soir</p> <p>64 €</p>	<h3>DOMAINE DE VAUGOUARD</h3> <p>Le cocktail Gentil Coquelicot et ses bouchées salées, mise en bouche ***** Médaille de lotte rôtie, crème au beurre de céleri safrané, jaune d'œuf et sa langoustine ***** Noisette d'agneau en croûte de pistaches et poitrine de canette, Miel épice du Gâtinais et poire farcie à la truffe, crème de lentilles coraille ***** Assiette de 3 fromages du Loiret ***** Douceur de clémentine, kaki, biscuit aux Praslines Mazet et sa gelée ***** Café ou thé *****</p> <p><i>Le Vin</i> Vins en accord avec les mets, servis à discrétion Eau filtrée plate ou gazeuse</p> <p>Les Saules - Chemin des Bois 45210 FONTENAY-SUR-LOING Tél. : 02.38.89.79.00 info@vaugouard.com</p> <p>Ouvert du mercredi au samedi soir, samedi midi et dimanche midi</p> <p>68 €</p>	<h3>HOTEL DE L'ABBAYE</h3> <p>Cocktail d'Automne et prélude ***** Le cannelloni de tourteau, gelée de concombre à la menthe, croustons et caviar avruga ***** Le mignon de veau, courgettes grillées, girolles pickles et Bordelaise à la sauge ***** Fromages de nos provinces ***** Rencontre entre la figue et le chocolat, biscuit pain de Gène, ganache montée et graine de courge au miel de Sylvain Devine ***** Café et douceurs sucrées *****</p> <p><i>Le Vin</i> Vins à discrétion : Blanc : Petit Chablis AOC 2021 Domaine Milcent Rouge : Château Pierrail AOC Bordeaux Supérieur 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>	
<h3>LA GLOIRE</h3> <p>Cocktail pétillant et mises en bouche ***** Foie gras de canard maison, Praslines Mazet, Chutney abricot/cranberries, salade croquante et toast brioche ***** Joles de cochon ibérique confites, purée de pommes Charlotte à l'huile de truffe noire ***** Duo de fromages, tranche de pain aux fruits secs ***** Chariot des Douceurs ***** Café et ses mignardises *****</p> <p><i>Le Vin</i> Vins : Vouvray tendre « La Réserve de Charmigny » - Dom. P. Angier Touraine Rouge « Lunélus » - Dom. P. Angier. Eau : 1 bouteille pour 2 pers.</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>66 €</p>	<h3>OH TERROIR</h3> <p>Le Cocktail pétillant framboise & fleur de Sureau, Sûlire de Loire fumé Maison - Crostini poivré - Wakamé ***** Le Marbré de Foie Gras Maison, Potimarron Bio de Cortrat, figue, pain d'épices ***** Le Turbot braisé, beurre herbacé Purée Maison Bio de Cortrat aux trompettes, girolles sautées ***** Le Croustillant de chèvre de Girolles au cumin, miel de Cortrat ***** Le Coulant au chocolat Bio, cœur fruits rouges, coulis pistache Bio *****</p> <p><i>Le Vin</i> L'expresso Bio Arabica grand cru Douceur chocolatée Dorée Cacao *****</p> <p><i>Le Vin</i> Vins à discrétion : Le 100% Chenin de Christian Cousin, Le Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Mellier. Eau plate et pétillante</p> <p>44, rue Jean Jaurès 45200 MONTARGIS Tél. : 02.38.89.07.57</p> <p>Fermé dimanche et lundi</p> <p>55 €</p>	<h3>L'ORANGERIE</h3> <p>Le Spritz Saint Germain Liqueur de Saint Germain, Prosecco, eau de Perrier, citron et ses amuses bouche ***** Les Noix de Coquilles Saint-Jacques rôties, pommes Granny Smith, lard fumé, noisettes grillées, sauce au champagne ***** Le Tournedos de filet de bœuf, Foie Gras de canard, crème de truffe noire au vin du Jura ***** L'assiette de 3 fromages, Brie, chèvre et Comté, salade verte aux noix ***** Le Mille-feuille croustillant aux amandes, framboises fraîches, crème mousseline à la rose et sorbet litchi ***** Café et chocolat *****</p> <p><i>Le Vin</i> Vins : Anjou Blanc AOC Thibaut Henrion ou/et Bourgueil Vieilles Vignes BIO AOC 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>68 €</p>	<h3>LE RESTAURANT SUR LE LAC</h3> <p>Cocktail Maison au Coquelicot de Nemours et trilogie d'amuse-bouche ***** Méli-mélo de Noix de Saint-Jacques, pépites de Foie Gras et crevettes de Madagascar, champignons au jus de viande crème ***** Filet de Dorade royale snackée, sauce au Safran du Gâtinais et légumes des producteurs locaux ***** Trilogie de fromages affinés de nos régions ***** Dôme Ivoire, cœur framboise, zestes de citron Combavaet « Glace Création du Chef » ***** Café et sa truffe au whisky *****</p> <p><i>Le Vin</i> Vin : une bouteille de Rising Grand Cru - Domaine Kienitz et une demi bouteille d'eau minérale pour deux personnes</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>65 €</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.

Imprimerie Leloup à Villemandeur.