

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

# 30<sup>e</sup> mois de la Gastronomie

du 29 Septembre au 29 Octobre 2017

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

## AUBERGE DE CONFLANS

Cocktail «Maison»  
et Bâtonnets Croustillants de Poulet  
à la Coriandre

Wok de Langouste, Noix de St-Jacques et Gambas  
au Curry Vert sur une Fondue de Chou Chinois

Trilogie Gourmande de l'Océan :  
Pavé de Flétan Rôti au Chorizo  
Beignet de Filet de Sabre et  
Médaillon de Rascasse au Beurre d'Herbes  
Accompagnés des Légumes du Chef

Trilogie de Fromages du MOF

Fameuse Farandole des Desserts de l'Auberge

Vin : 1 Bouteille de Riesling  
«Médaille d'Or» de Gustave Lorentz et  
1/2L d'eau minérale pour 2 pers. Café

**Le Bourg**  
45700 CONFLANS-SUR-LOING  
Tél. : 02.38.94.75.46

Ouvert du mardi midi au dimanche midi,  
vendredi soir et samedi soir  
Groupe sur réservation

PUBLI45

## AUBERGE DES TEMPLIERS

Cocktail des Templiers  
Mise en Bouche

Navets «Shin Jou» aux Gambas,  
Bouillon aux aromates

Canard Croisé cuit Miso,  
Saikyou et Citronnelle

Fromage de notre région

Déclinaison de Poires au Thé Bancha

Petits fours des Templiers



Vins proposés par le sommelier,  
Eau Minérale  
Café «Arabica»

**Les Bézards**  
45290 BOISMORAND  
Tél. : 02.38.31.80.01



Fermé le lundi et le mardi midi

## BRASSERIE DE LA POSTE

Cocktail du Barman  
et sa Mise en Bouche  
(Velouté de Potiron et son Lard Grillé)

Croustade de Ris de Veau aux Pleurotes

Pavé de Selle d'Agneau à la crème d'Ail  
et sa Purée de Céleri

Brie de Meaux Façon Mendiante  
et sa Petite Salade

Parfait aux Mirabelles Caramélisées  
et son Coulis de Fruits Rouges



Vins : 1 verre (15 cl) de Valençay  
Blanc «Jean-François Roy»,  
1 verre (15 cl) de Chinon  
«Domaine Eric Bureau»  
Café de la Brasserie



**2, place Victor Hugo**  
45200 MONTARGIS  
Tél. : 02.38.98.00.68  
[www.brasseriadelaposte-montargis.com](http://www.brasseriadelaposte-montargis.com)

Ouvert tous les jours

## LE COLIGNY

Trilogie de Mises en Bouche, Cocktail  
Coligny à la Mirabelle et Fines Bulles

L'incontournable Foie Gras de Canard Maison,  
Aux Épices douces et Poivre de Penja Noir,  
Gelée de Coing au Vin du Gers  
Accompagné de son verre de vin du Gascogne

Pièce de Bœuf de Simmental, Jus Court aux  
Herbes, Tomate Farci Wellington aux Girolles,  
Gratin au St-Florentin

Feuilleté de Poire au Bleu d'Auvergne, En bouquet Vert

Royal Caramel Croustillant  
au Beurre Salé de Guérande



Vin : Grand Vin de Bordeaux  
Lalande de Pomerol Cuvée  
La Rollandière au fil du Menu,  
Eaux, Café et Biscuit Maison

**32, Bld de la République**  
45230 CHATILLON-COLIGNY  
Tél. : 02.38.92.56.42  
[www.restaurant-chatillon-coligny.fr](http://www.restaurant-chatillon-coligny.fr)

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

Bons plans de Montargis

## DOMAINE DE VAUGOUARD

Cocktail «Maison»  
et mise en bouche de l'instant

Nougat de foie gras de canard aux pralines,  
chutney

Filet de cerf rôti, sauce au Touraine, écrasé  
de pommes de terre à la coriandre fraîche

Croustillant de camembert  
à la brisure de truffes «Roubaud»

Macaron châtaigne et gelée à l'Armagnac



Vins : 1 verre (12 cl) de Touraine  
Vieilles Vignes et 1 verre (12 cl)  
de Touraine Pinot Noir  
«Domaine Priou»  
Café et douceurs



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

Menu servi tous les jours hors lundi  
et dimanche soir

Le Grillon  
100% GRATUIT Mag

## HOTEL DE L'ABBAYE

Cocktail et ses plaisirs salés

Terrine de jarret au foie gras  
et graines de moutarde

Duo de homard et lotte à la sauce Newburg,  
riz safrané et ses petits légumes

Plateau fromages de nos provinces

Déclinaison de saveurs exotiques  
sur un carpaccio d'ananas



Vins : 1 verre (15 cl) de Sancerre  
rouge «Domaine de la Jolie»,  
1 verre (15 cl) de Menetou Salon  
blanc (Domaine de la Vauvise)  
Café et ses douceurs



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

Ouvert tous les jours



Fait Maison

## HOTEL DE LA GLOIRE

Cocktail et ses amuse-bouches

Le Pressé de Saumon d'Écosse Label Rouge  
aux légumes  
et sa Quenelle de Caviar d'Aubergine

Le Tournedos de Lapin  
et son Feuilleté de Champignons Crémeux

La Boîte à Fromages, Tuile de Parmesan

La Caravane des Douceurs



Vin : Bordeaux Rouge  
Café et Mignardises



**74, avenue du Général de Gaulle**  
45200 MONTARGIS  
Tél. : 02.38.85.04.69  
[www.lagloire-montargis.com](http://www.lagloire-montargis.com)

Fermé mardi et mercredi

c21  
Diner Qualité  
FMI 85.3  
entre Loire et Orléans

## OH TERROIR

Cocktail Pétilant de Biarritz à la  
Crème Artisanale de Cerise Noire  
savour d'Espelette  
Mise en Bouche : Trio de Pintxos de la vallée  
des Aldudes et Kintoa AOC

Foie Gras Fermier Basque, Pommes Bio  
Confites et en Gelée au Piment d'Espelette

Le Célèbre Axoa de Veau Bio, Polenta  
Belazkabieta Crèmeuse Bio et Chips de  
Jambon Fumé de Bayonne

Fromage Ossô Iraty Ekibegia Bio  
et Espuma de Cerise Noire

Gâteau Basque aux Cerises Bio et duo de  
Sorbets Bio Maison : Cerise et Chocolat Noir  
de Bolivie au Piment d'Espelette

Vins : Jurançon Tradition AOC 2015,  
Irouléguay AOC 2013 à Discretion  
Eaux minérales - Café du Mexique Bio  
ou Tisane Bio et ses Artoak

**44, rue Jean-Jaurès**  
45200 MONTARGIS  
Tél. : 02.38.89.07.57

Fermé dimanche et lundi

## L'ORANGERIE

Un verre de Chardonnay,  
feuilletés apéritifs,  
et Trilogie d'amuse-bouches

Filet de bar aux petits légumes,  
Crème de langoustines au basilic

Magret de canard, sauce aux cèpes et  
foie gras, Pommes de terre truffade

Assiette de brie et salade verte aux noix



Farandole des desserts :  
Crumble de poires aux amandes, Crème  
brûlée à la bergamote, Pana Cotta à la noix  
de coco, Moelleux au chocolat noir, Crème  
anglaise à la vanille et glace pistache



Vin : Cahors rouge AOC cépage  
Malbec «Purple by Lagrezette»  
(une bouteille pour 2 pers.)  
Café et Chocolats Mazet



**57, rue Jean Jaurès**  
45200 MONTARGIS  
Tél. : 02.38.93.33.83

Fermé le lundi et mardi

## LES PETITS OIGNONS

Cocktail «Maison» à la grillotine,  
feuilletés et amuse-bouches  
gratiné à l'oignon

Aumônière de Saint-Jacques en habit vert,  
gambas rôties, beurre blanc au poivre rose

Filet mignon de veau, sauce morilles au  
Bonnezeau, gâteau de pommes de terre  
et petits légumes

Plateau de fromages

Tarte Tatin à l'ananas, Glace vanille bourbon,  
sorbet mangue, flambage au rhum,  
sauce caramel



Vins : Mâcon blanc cave de Lugny,  
Irancy «Domaine Bienvenu»  
Café, amandans et givrette



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

Fermé le dimanche soir et lundi

## LES PITCHOUNS

Cocktail «Le Pitchoun's»  
et mise en bouche

Ris d'agneau  
au pain d'épices du Gâtinais

Pot au feu de lotte  
au safran du Gâtinais

Mystère de Chavignol aux noix



Croustillant d'automne chocolat blanc  
et clémentines



Vin : Touraine  
(rouge ou blanc) Guy Saget  
Café et douceurs «Mazet»



**6, rue du Dévidet**  
45200 MONTARGIS  
Tél. : 02.38.98.10.22

Fermé dimanche soir et mercredi

LA RÉPUBLIQUE  
DU CENTRE

Pour tous renseignements voir OFFICE DE TOURISME DE L'AGGLOMERATION DE MONTARGIS - 02 38 98 00 87

E-mail : [contact@tourisme-montargis.fr](mailto:contact@tourisme-montargis.fr) - [www.tourisme-montargis.fr](http://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.

