

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

31^e mois de la Gastronomie

du 28 Septembre au 28 Octobre 2018

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

AUBERGE DE CONFLANS

Cocktail «Maison»
et sa Pépite Croustillante de Foie Gras
à la Crème de Fruits Rouges

Méli-Mélo de Homard, Noix de St Jacques et Langoustine
sur un Risotto Végétal de Légumes d'Antan

Palette Gourmande de l'Océan
«Façon Bouillabaisse»

Cocotte de Cabécou Fondant au Mascarpone

Farandole des Desserts de l'Auberge

Café, Thé ou Infusion
et la Crotte du Chien de Montargis



Vin : Une Bouteille de Vin parmi
les Sélections du Chef et une Demi
Bouteille d'Eau Minérale pour deux
personnes

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

65 €

LE BIQUIN D'OR

Apéritif du Biquin d'Or
et son amuse bouche du moment

Foie Gras poêlé,
Figs et Butternut aux épices douces

Filet Mignon de Veau en crouste, jus réduit
et champignons d'automne

Ardoise de Fromages affinés
de nos régions à partager

Financier pommes-coings,
Glace noisettes de la Maison Rio/Mercier

Café, thé ou infusion et sa mignardise

Vins : vin blanc, rouge ou rosé à discrétion
pendant le repas, (Sancerre Blanc,
Bourgogne Pinot Noir, Bordeaux rosé)

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

Fermé : dimanche soir, lundi et mardi soir

54 €

BRASSERIE DE LA POSTE

Cocktail du Barman
et sa Mise en Bouche

Tartare de Saumon aux Graines de Sésame
sur sa Mousse de Betteraves Rouges
à l'Huile de Noix

Filet de Bœuf Rossini en surprise
et sa Poêlée de Champignons

Plateau de Fromages affinés

Bavarois au Citron et Meringue Italienne
sur Coulis de Fruits Rouges

Café de la Brasserie

Vins : 1 Verre (15cl) de Valençay Blanc
« Jean-François Roy »,
1 Verre (15cl) de Valençay Rouge
« Jean-François Roy »

2, place Victor Hugo
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.98.00.68

www.brasserieidelaposte-montargis.com
Ouvert tous les jours midi et soir

55 €

LE COLIGNY

Plaisirs Salés, Verrine
et son Verre de Côtes de Gascogne

Variation autour de Foie Gras aux Epices douces/
Raisins au Marc de Champagne/en Crème brûlée

Magret de Canard au Coing Confit, Jus de Rôti à la
badiane, Purée de Légumes Oubliés au Beurre Salé

Fromage de Vache frais de Chez David Loiseau aux
herbes/Pain aux Noix/Verdure au Vinaigre d'Orléans

Feuillantine Pralinée, Fraicheur à la Verveine

Café et Biscuit Maison

Vin : Le Bordeaux de Maucaillou
2014 au fil du Menu
Eau Minérale et Gazeuse

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,
et du jeudi soir au samedi soir

53 €

DOMAINE DE VAUGOUARD

Apéritif et Mise en bouche de l'instant

Ravioles de canard confit et dés de foie gras,
jus au miel

Filet de sanglier français,
risotto crémeux au potiron et châtaignes

Croustillant de brie de Meaux
et poire Conférence

Craquelin Paris-Brest,
pralin noisette et pécan

Café et Douceurs

Vins : Servi avec un verre (12 cl)
de Touraine vieilles vignes domaine
Priou et 1 verre (12cl) côtes du
Rhône AOC domaine Rochemond

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

Menu servi tous les jours hors lundi
et dimanche soir

57 €

HOTEL DE L'ABBAYE

Cocktail et ses plaisirs salés

Filets de sole soufflés à la Dieppoise
et haricots vert de mer

Piccata de veau aux Morilles crème Landaise
Pétanque de Légumes et pommes Darphin

Fromages de nos Provinces

Fondant chocolat cœur de noisette
et glace pralinée

Café et ses Douceurs

Vins : Verre de Sancerre Blanc
(Domaine de la Jolive) 15 cl
Verre de St Nicolas de Bourgueil
(Domaine Delanoue) 15 cl

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

Ouvert tous les jours

57 €

HOTEL DE LA GLOIRE

Le Cocktail Pétillant
et sa Trilogie de Mises en Bouche

Tarte Fine Feuilleté aux Champignons des Bois
et Joue de Bœuf Braisée

Dos de Bar en Croute de Crustacés,
Purée de Pomme de Terre à l'Huile de Truffe Blanche

La Trilogie Fromagère :
Panna cotta de Brebis
et sa Cerise Noire d'Ixtassou
Duo de Chèvre Sainte Maure et Pain d'Epices
Et Tranche de Coulommiers

La Caravane des Douceurs

Café et Mignardises

Vin : Vin rouge à définir (1 bouteille pour 2)

74, avenue du Général de Gaulle
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.85.04.69

www.lagloire-montargis.com
Fermé mardi et mercredi

59 €

OH TERROIR

Punch Alsacien au Gewurztraminer
et duo de Douceurs Alsaciennes

Foie Gras de Canard Fermier Mi Cuit,
Chutney de Quetsches et son Kouglouf Toasté

Filet de Sandre en Croute, Sauce au Riesling,
Gratin de Spätzle aux Poireaux

Déclinaison de Munster

Forêt Noire Revisitée
et sa Glace Maison au Kirsch

Expresso Bio Arabica du Mexique,
Battlemann Alsacien
et sa Crotte du Chien de Montargis

Vins à discrétion : Gewurztraminer,
Riesling et Pinot Noir Famille Beck à
Epfing - Eaux Affinées Maison

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

Fermé dimanche et lundi

49 €

L'ORANGERIE

Un verre de soleil d'octobre,
feuilletés apéritif,
Et crème de langoustines au basilic

Feuilleté de noix de coquilles saint-jacques,
Parmentier de poireaux à l'arôme de truffe
Sauce au champagne

Quasi de veau rôti aux giroles et foie gras,
Pommes de terre truffades à l'ancienne

Assiette de brie et salade verte aux noix

Farandole de desserts :
Moelleux à la noix de coco, sorbet ananas,
crème brûlée à la vanille,
panna cotta à l'orange, Brioche façon pain perdu,
caramel beurre salé

Café et ses chocolats Mazet

Vin : Touraine rouge AOC
(une bouteille pour 2 pers)

57, rue Jean Jaurès
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.93.33.83

Fermé le lundi et mardi

52 €

LES PETITS OIGNONS

Cocktail maison
Feuilletés et Amuses Bouches Cappuccino de saison

Marmite Soufflée aux Saint Jacques et Gambas
Julienne de légumes
et jus de moules au Safran du Gâtinais

Filet de bœuf au jus Corse a l'Irancy
Pommes charlotte rôtis et poelle forestière

Plateau de fromages

Entremet meringue à la mangue
jus de framboises

Café, amandans et givrettes

Vins : Macon Blanc cave de Lugny
Irancy Domaine Bienvenu

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

Fermé le dimanche soir et lundi

50 €

Pour tous renseignements voir OFFICE DE TOURISME DE L'AGGLOMERATION DE MONTARGIS - 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.

PUBLI45

Le Crillon

L'Eclairneur

Agglomération
Montargoise

Bons plats de Montargis

LA RÉPUBLIQUE
DU CENTRE

C2L

France
bleu
Orléans