

# Journées Gastronomiques de Printemps dans le Montargois

## Du 6 au 29 Avril 2018

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

### AUBERGE DE CONFLANS

Cocktail de l'Auberge et ses Amuse-Bouches

Filet de Sandre Rôti au Beurre d'Herbes, Beignet de Gambas, Duxelles de Champignons et Sauce Hollandaise

Nage de Noix de St Jacques, Cabillaud, Rouget et Lamelles de Truite Saumonée Fumées aux Légumes Printaniers

Brie de Meaux Farci aux Fines Herbes et sa Salade

Café Très Gourmand de l'Auberge



Vins : Une bouteille de Côtes de Gascogne «Domaine d'Horgelus» 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

55 €

### LE BIQUIN D'OR

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

Crèmeux d'Asperges de Sologne, Emulsion d'ail des Ours

Poitrine de Veau confite au Miel du Gâtinais et épices douces

Assiette de trois fromages affinés de nos régions

Biscuit moelleux pistache, chantilly légère au Combava et premières Fraises

Café, Thé, Infusion et mignardise

Vins à discrétion pendant le repas, vin rouge Anjou, vin blanc Coteaux du Giennois, vin rosé Bordeaux

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

Fermé : dimanche soir, lundi et mardi soir

48 €

### BRASSERIE DE LA POSTE

Kir au Sauvignon à la Crème de Pêche et ses Amuse-Bouches

Mille Feuilles de Légumes de Printemps et sa Mousse de Chèvre

Dos de Cabillaud au Safran du Gâtinais, Petits Légumes Tournés et Caramélisés

Brie de Meaux et sa Salade Verte

Tarte Tatin à l'Ananas et sa Boule de Glace Caramel fleur de sel de l'Île de Ré et Praslines Mazet de Montargis

Café de la Brasserie et sa Petite Douceur



Vins : 1 verre de 15 cl de Valençay Blanc (Jean-François Roy)  
1 verre de 15 cl de Valençay Rouge

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

Ouvert tous les jours

45 €

### LE COLIGNY

Trilogie de Mises en Bouche, Verre de Pouilly Fumé du Domaine de la Forge

Volaille du Gâtinais au Foie Gras et aux Asperges verte en Gelée, Confiture d'Oignons au vieux Porto

Médaille de Veau Rôti, jus réduit au Poivre de Kampot, Légumes de Printemps Croquants

Pommes Confites au Miel et Chèvre fondant

Sablé à la compotée de Rhubarbe et Pétales de Fraises, Fraicheur au Lait d'Amande

Café et Biscuit Maison



Vin : rouge Cabardès Château Ventenac 2014 au fil du menu Eau Minérale et Gazeuse

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

[www.lecoligny-restaurant.fr](http://www.lecoligny-restaurant.fr)

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

49 €

### DOMAINE DE VAUGOUARD

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

Foie gras de canard pressé aux pommes

Pintade farcie aux morilles, poire et céleri

Croustillant de Saint Maurice au miel

Financier myrtilles et roses de Provins

Café et Douceurs



Vins : 1 verre de 15 cl Touraine Sauvignon «Vieilles vignes»  
1 verre de 15 cl Touraine «Pinot noir»

**Chemin des Bois**  
45210 FONTENAY-SUR-LOING  
Tél. : 02.38.89.79.00  
[info@vaugouard.com](mailto:info@vaugouard.com)

Menu servi du mardi au dimanche midi

47 €

### HOTEL DE L'ABBAYE

Cocktail Printanier et ses plaisirs salés

Mille feuilles de chèvre à la betterave et sa rose de saumon fumé

Carré d'agneau et sa selle en croustillant, rosace de pommes de terre et légumes de printemps

Fromages de nos provinces

Tarte pomme et poire façon tatin

Café et ses petites douceurs



Vins : Un verre de Cheverny Blanc  
Un verre de Côtes de Rhône  
Château Les Amoureux

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

Ouvert tous les jours

46 €

### HOTEL DE LA GLOIRE

L'Apéritif et Trilogie d'Amuse-Bouches

La Terrine de Foie Gras Maison au Magret Sêché et Confit de Canard

Le Pavé de Saumon Label Rouge d'Écosse, Grillé, Fine Purée de Pomme de Terre à l'Huile de Homard

« La Boîte à Fromages »  
Brochette de Fruits Secs

La Caravane des Douceurs

Café et Mignardises

La Cave : Côte de Gascogne « Domaine de Pellehaut », Gaillac « Vigné Lourac », Eau

**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

58 €

### OH TERROIR

Mojito Revisité et ses Mises en Bouche du Soleil

Nems au Poulet Fermier Local et sa Sauce aux Oignons et au Miel du Gâtinais

Black Burger d'Angus Bio Local et sa Sauce au Poivre de Kampot (Cambodge)  
Frites de Patate Douce

Gourmandise de Chèvre Fondant Bio Local de la Petite Brosse

Tiramisu Mangue et Fruits de la Passion et sa Douceur de Noix de Coco

Café Bio Arabica du Mexique et sa Crotte du Chien de Montargis

Vins : Ventoux AOP Blanc Bio  
Côtes de Bordeaux AOP Rouge Bio

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

Fermé dimanche et lundi

39 €

### L'ORANGERIE

Un verre de Chardonnay, Feuilletés apéritifs,

Capuccino de moules et asperges au curry  
Médaille de lotte braisée, noix provençale, et crème de langoustines au basilic

Filet de bœuf en feuilleté, duxelle de champignons de Paris, crème de morilles et gratin dauphinois

Assiette de brie et salade verte aux noix

Farandole des desserts :  
crème brûlée à l'orange, tartelette à la framboise, clafoutis aux pommes et calvados, tiramisu, crème anglaise à la noix de coco et glace chocolat

Café et ses chocolats Mazet

Vins : Cahors AOC purple by lagrettezette une bouteille pour deux personnes

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

Fermé dimanche soir, lundi et mardi

50 €

### LES PETITS OIGNONS

Cocktail Maison et amuse-bouches velouté d'asperges

Rosace de langoustines et moules au Safran du Gâtinais

Le Dos de Bar rôti au Coulis de Crustacés, Risotto crèmeux aux Morilles et petits Légumes printaniers

Plateau de fromages

Tiramisu aux fraises et framboises

Tuile aux Amandes

Café

Vins : Saurmur en trois couleurs

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

Fermé le dimanche soir et lundi

47 €

### LES PITCHOONS

Kir pétillant à l'hibiscus et ballotin d'escargots

Espadon à la tahitienne

Filet mignon de veau cuit en basse température, aux chanterelles

Faiselle sucrée ou salée

Tarte au citron sur sablée breton

Café et mignardise



Vin à discrétion  
Rouge : Château la Rivalerie Blanc : AOP Touraine, La Dialecta

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

Menu servi le soir uniquement ainsi que le samedi et dimanche midi

43 €



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)

