

39^{ème} MOIS DE LA Gastronomie

DANS LE MONTARGOIS

du 1^{er} OCTOBRE
au 15 NOVEMBRE 2026

Maître
Restaurateur

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

Fait Maison

AUBERGE DES TEMPLIERS

Cocktail Templiers,
accompagné des Préambules

Les Gambas juste saisies, céleri fondant,
pommes Granny, sauce civet de crustacés

Le Magret de Canard rôti, coing glacé au Miel du
Gâtinais, navets et champignons des bois,
jus réduit au Cidre d'Alexandre Ducardonnet

Le Crottin de Chavignol, rafraîchi, concombre,
jus de Livèche

La Vanille d'Oaxaca en crèmeux,
variations autour de la Poire

Café et mignardises de l'auberge

Vins : 2 verres de vin selon la sélection de notre
chef sommelier, eau filtrée

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

Menu servi sur réservation hors samedi soir, veilles
de jours fériés au dîner et jours fériés au déjeuner
Ouvert tous les jours

95 €

AU FIL DES ROSES

Cocktail de la rose
et ses amuses-bouche

Epaule d'agneau confite, rôti en finger salade de
légumes de saison et sa sauce blanche

Millefeuille de lieu jaune rôti, gnocchis au céleri
glacés, les émulsions de fumet de poisson au
Noilly Prat

Assiette de quatre fromages,
chutney de poire et pomme, salade

Tarte fine aux pommes, praliné de noix de pécan
et sa crème glacée à la vanille de Madagascar

Café et ses mignardises

Vins : 1 verre de Sancerre rouge « Reverdy
Ducoux », 1 verre de Chablis La Chablisienne
« Le Finage », Châteldon ou Thonon (0,75cl)
pour 2 pers.

10, rue de l'Aunoy
45270 QUIERS SUR BEZONDE
Tél. : 09.87.41.51.16

Ouvert midi et soir du mercredi au dimanche

79 €

LE BIQUIN D'OR

Spritz Automnale
et sa mise en bouche du moment

Saint Jacques rôties, petits légumes
et Safran du Loiret

Volaille de l'Orléanais, farce fine au foie gras
et crème de Morilles au Coteaux du Layon

Assiette de fromages affinés de nos régions

Flan pâtissier au praliné Mazet

Café, thé, infusion et sa mignardise

Vins : à discrétion pendant le repas
Coteaux du Geniois blanc et rouge,
Domaine Poupat (Briare),
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

58 €

LE CHALUT

Cocktail de bienvenue et
friandises salées, amuse-bouche

Vol au vent de Saint Jacques, œuf parfait, crème
de morilles, copeaux de champignons de Paris,
mescalun vinaigrette agrumes

Duo de homard bleu/gambas, purée de céleri et
pommes Granny Smith, Paccheri, girolles, sauce
à l'Armoiricaine

Nougat de chèvre et ses croûtons, spaghetti
de courgette croquante au vinaigre de Miel du
Gâtinais, compotée de figue

Forêt noire « revisitée », ganache chocolat blanc
au kirch, mousse au chocolat, cerises amarena,
gelée de fraise des bois-basilic

Café et ses mignardises

Vins : 1 Bt pour 2 pers. Blanc : Côteaux de
l'Auxois IGP « Auxerrois blanc » Dom. Simonet
Fèbvre ou Rouge : Touraine AOP « Lunelus »
Dom. Pierre Angier, Eaux : 1 Bt 100 cl plate
ou gazeuse pour 2 pers.

8, Grande Rue - 45260 LORRIS
Tél. : 02.38.94.83.55

Ouvert du mardi midi au dimanche midi

69 €

LE COLIGNY

Le Cocktail Coligny
et ses mises en bouche

Foie gras aux Cranberries
Compotée d'oignons au Safran du Gâtinais,
mousse de cassis

Médaille de bœuf, roulé de volaille Label rouge
aux girolles, Sauce corsée au cacao

Panna Cotta au chèvre frais, crumble aux figues,
tomates confites, Roquette

Paris-Brest revisité, glace au lait d'amande

Café et ses mignardises

Vins au fil du menu :
blanc verre de Côtes de Gascogne « Uby »,
Menetou-Salon rouge « La Croix » Sas Chavet
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

68 €

HOTEL DE L'ABBAYE

Cocktail d'Automne et Bao de
canard confit aux saveurs du Levant

Homard en raviolo, bouillon de canard aux
champignons de « la Ferme des Charpentiers » du
Bignon Mirabeau

L'association du canard et du homard en bisque
crèmeuse Monalisa croustillante des « Terres du
Gâtinais » et caviar Avruga

Fromages de nos provinces

Notre version du citron, crèmeux au yuzu et
sorbet minute de basilic, Crumble aux dragées de
la « Confiserie de Medicis »

Café et douceurs sucrées

Vins à discrétion : Blanc : Petit Chablis A.O.C.
2024 Régnard, Rouge : Touraine A.O.C. 2020
Malbec & Cabernet ou eau plate ou gazeuse

Le Cheval Blanc - 1 rue de la Prairie de l'Étang
45210 FERRIÈRES-EN-GÂTINAIS
Tél. : 02.38.96.53.12

Ouvert tous les jours, midi et soir

69 €

LA GLOIRE

Cocktail pétillant
et ses mises en bouche

Duo de Foie Gras et Joue de Bœuf Confité,
Chutney de potimarron, jeunes pousses

Filet Mignon de Cochon Ibérique
en crotte de Prasline Mazet,
Rizotto Carnaroli aux champignons des bois,
sauce genièvre et romarin

Chèvre Sainte Maure, pain d'épices et Miel du
Gâtinais, Graines de pollen

Chariot des Douceurs

Café et mignardises

Vins : 1 Bt pour 2 pers.

Saumur rouge ou Bourgeois Blanc « Camu »
Eaux minérales

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

www.lagloire-montargis.com

Fermé mardi et mercredi

68 €

OH TERROIR

Cocktail pétillant
noix de coco et poire bio
Cromesquis de Chèvre Bio de Girolles au
Miel du Gâtinais & Crèmeux Cèpes sur son Sablé

Le Noix de Saint Jacques snackée au Robotayaki,
Cappuccino de courge locale, Ecume de coquillage

Le Wellington de volaille de Luteau, champignons
truffés, céleri local, jus corsé

La Tome de vache aux fleurs, figue,
coulis de vinaigre

La Poire de Chevannes, Chocolat 70% Bio,
Vanille Bourbon, Noisette Bio

L'Expresso Bio Arabica Grand Cru
Tablette Chocolatée Dorée Cacao

Vins à discrétion Le Reuilly Blanc AOP,
Le Saint Nicolas de Bourgueil Rouge AOC
Eau Plate et Pétillante

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

Fermé dimanche et lundi

58 €

L'ORANGERIE

Kir maison pétillant
à la mûre, amuse-bouche

Noix de Coquilles Saint-Jacques,
crème de langoustines,
Potimarron rôti au jus d'oranges et poivre de Timut

Tournedos de filet de bœuf aux girolles
Crème de foie gras, gratin dauphinois au Comté
et légumes bio de saison

Brie de Meaux, Sainte-Maure de Touraine, Comté
mescalun et vinaigrette de noix

Biscuit praliné aux noisettes torréfiées,
ganache chocolat blanc au miel du Gâtinais
Compotée de coing à la vanille, sorbet à la poire
En partenariat avec Dorée Cacao

Café et ses mignardises

Vins : Valençay AOC blanc et rouge Domaine
Sébastien Vaillant (1 Bt pour 2 pers.)

57, rue Jean Jaurès
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.93.33.83

Fermé dimanche soir et lundi

69 €

LE RESTAURANT SUR LE LAC

Cocktail pétillant à la Poire d'Olivet
et crèmeux de butternut à la chair de crabe

Déclinaison de Foie Gras de Canard :
Escalope de Foie Gras poêlée aux champignons
Ballotine de Foie Gras au Cognac et à l'Armagnac, Pépites
de Foie Gras à la crème de fruits rouges

Filet de bœuf rôti au beurre d'herbe,
Beignet d'emmental, sauce au poivre de Kampôt
et trilogie de légumes

Duo de fromages affinés et salade

Variations autour du chocolat, de la noisette et des agrumes :
Biscuit chocolaté aux agrumes
Ganaches montées et gel au citron Kalamansi
Crèmeux chocolat liégé et noisettes caramélisées Sorbet
mandarine et citron Kalamansi

Café et sa truffe au whisky

Vin : 1 Bouteille de Saumur Champigny et
eau minérale (1/2 Bouteille pour 2 pers.)

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

69 €

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

39^{ème} MOIS DE LA Gastronomie

DANS LE MONTARGOIS

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

CHAMPAGNE
Philippe HAUMONT




www.champagnephilippehaumont.fr

7, rue Renée de France
45200 MONTARGIS / tél 02 38 97 73 20

SC Gold
LES EXPERTS DE L'OR

COMPAGNIE DES MÉTAUX PRÉCIEUX

depuis 15 ans

Lefort & Fils
FAIRE VIVRE LE GOÛT

Fournitures générales pour Boulangeries
Pâtisseries et Métiers d'alimentation

6, rue Nobel - ZI - 45700 Villemandeur
Tél. : 02 38 93 39 87
contact@lefortetfils.com

Au cœur du gâtinais, notez ce grand rendez-vous d'automne

VILLEMANDEUR
près de Montargis (45)

Domaine de Lisledon Rue de la Surandrière

Dimanche 4 Octobre
GRANDE FÊTE
D'AUTOMNE DU GÂTINAIS

VIDE-GRENIERS - BROCANTE - ANTIQUITÉS
Bourses aux collections
«Alimentaires et autres commerces interdits» 3€ ml

PAS DE RÉSERVATION : emplacement attribué dès votre arrivée à partir de 6h00

Marché campagnard, artisanat et foire commerciale
Fabrication du jus de pommes sur Pressoir à l'ancienne Boudin chaud

FESTIVAL d'Orgues de Barbarie
& de Musique Mécanique
Brasserie et restauration sur place
Entrée gratuite : 8h à 18h

Grande tombola - De nombreux lots à gagner - 2€ le ticket

Organisation :
Comité des Fêtes de Villemandeur
Tél. : 06 02 36 82 83
cdfvillemandeur@hotmail.fr

LELOUP
imprimerie

L'IMPRESSION SUR TOUS VOS SUPPORTS
Qualité, réactivité et savoir-faire au service de vos projets.

02 38 85 06 49
pao@imprimerieleloup.fr www.imprimerieleloup.fr
6, rue Edouard Branly - 45700 Villemandeur

côté particuliers

ACHAT-VENTE
ESTIMATIONS GRATUITES

SERVICE LOCATION
ET
GESTION LOCATIVE

CONTACTEZ CELINE AU
06 70 04 58 33

37, rue Renée de France
MONTARGIS
02 38 28 02 02
montargis@coteparticuliers.com

LES ÉQUIPES DES AGENCES DE MONTARGIS, AMILLY, CHALETTE SUR LOING ET VILLEMANDEUR SONT LÀ POUR VOUS ACCOMPAGNER ET POUR VOUS CONSEILLER DANS VOS PROJETS

CA
CENTRE LOIRE

La Chèvrerie
De la croix verte

Fromage de chèvre
06 95 55 32 28

17 chemin de la fosse
45270 NESPLOY

Grossiste en viande
Au service
Des Professionnels
&
Des Particuliers
En direct de Rungis

VD VIANDE
Négoce en Viande

07.86.54.62.37
vd.viande@gmail.com
7 rue des Industries 77400 Souppes sur Loing

Séb.3a

Plomberie • Chauffage
Dépannage • Entretien
Énergie renouvelable

02 38 90 18 02 | 06 98 20 27 01

MONTARGIS AGGLOMERATION TOURISME

#PasSiLoing de vous

Service billetterie
Réservez vos loisirs et visites !
www.tourisme-montargis.fr

Horaires d'ouverture
de notre Office de Tourisme

Boutique en ligne
des spécialités et souvenirs

Office de Tourisme de l'Agglomération de Montargis
35 rue Renée de France - 45200 MONTARGIS
02.38.98.00.87 / contact@tourisme-montargis.fr

L'Office de Tourisme de l'AME et tous les restaurateurs qui participent à cette 39^{ème} édition du Mois de la Gastronomie apportent leur soutien à leurs collègues du restaurant l'Antre Nous suite au sinistre qu'ils ont subi.

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