

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

33^e Mois de la Gastronomie

Du 25 Septembre au 1^{er} Novembre 2020

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



A LA PLACE

Cocktail A La Place ou cocktail de jus de fruits et ses mise-en-bouches

Ravioles de foie gras, crème de morilles et mousse de lard

Filet de turbot au safran, mousseline de pommes de terre au siphon et fine ratatouille

Assiette de 3 fromages affinés selon votre choix

Financier à la pistache et à la framboise

Thé ou café

Vins : 1 verre de Menetou Salon rouge, 1 verre de Reuilly blanc, 1 verre de Mercurey, eau minérale plate ou gazeuse

11 bis et ter, rue Girodet
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.90.31.58

Fermé dimanche et lundi

68 €

AUBERGE DE CONFLANS

Cocktail « Maison » et beignet croustillant de foie gras à la crème de fruits rouges

Bouillabaisse revisitée « coquillages et crustacés », noix de St Jacques, langoustine, écrevisses...

Filet de bar en écaillés de chorizo, beurre d'herbes, sauce marinère et légumes automnaux

Trilogie de fromages du MOF

Farandole des desserts de l'Auberge : finger croustillant pommes, mini fondant chocolat, crème véritable vanille de Madagascar, cannellés, mousse chocolat et mascarpone, poirette confite

Café et la Crotte du Chien de Montargis

Vin : une bouteille de Pinot gris d'Alsace « Domaine Kientz » et une demi bouteille d'eau minérale pour deux

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

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

60 €

AUBERGE DES TEMPLIERS

Cocktail des Templiers et ses mise-en-bouches

Le Céleri, crémeux à la vanille bourbon, fondant et croustillant, sorbet au foie de la ferme Penochet

La truite de Dany Olivier, légèrement fumée, textures de potimarron et lait de noisette

Le brie de Meaux, en crémeux et en bonbon à la bière ambrée, sirop de Liège et chapelure de pain d'épices

La figue, rôtie, crémeux à la bergamote, glace au poivre du Kérala

Café et ses mignardises

Vins : 2 verres de vin sélectionné, eaux filtrées

Les Bézards
45290 BOISMORAND
Tél. : 02.38.31.80.01
reception@lestempliers.com

Ouvert du jeudi soir au dimanche soir

80 €

LE BIQUIN D'OR

Cocktail du Biquin d'Or et son amuse-bouche du moment

Foie gras poêlé, œuf bio local et parfum de truffe noir

Risotto de St Jacques infusés à la vanille de Madagascar

Déclinaison de fromages affinés de nos régions à partager

Poire du Loiret pochée à la bière la Gâtine, safran de Pers-en-Gâtinais et financier au miel local

Café, thé ou infusion et sa mignardise

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

Fermé dimanche soir, lundi et mardi soir

54 €

LA BRASSERIE DE LA POSTE

Cocktail du barman ou cocktail de jus de fruits sans alcool petites bouchées apéritives

Crème de potimarron aux escargots et ris de veau, blinis à la châtaigne

Risotto noir aux noix de St Jacques et écrevisses, sauce crustacés

Assiette découverte de fromage de chèvre du Val de Loire

Poire William rôtie à la crème d'amandes

Café ou thé

Vins : 1 verre de Saumur Champigny 15 cl
1 verre de Valençay blanc 15 cl

2, place Victor Hugo
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.98.00.68
www.brasserieidelaposte-montargis.com

Fermé dimanche soir, lundi midi et vendredi soir

55 €

LE COLIGNY

Cocktail « Maison » et sa mise-en-bouche du moment

Duo de foie gras de canard, en terrine au marc de champagne et crème brûlée au poivre

Boeuf Simmental cuisson basse température, sauce au bleu des causses et au cœur d'artichaut, tomate farcie Wellington aux giroles, légumes d'automne

Brie de Meaux farci aux amandes torréfiées

Feuille à feuille, crème diplomate vanille-tonka, poires pochées et caramel laitier

Café

Vin : rouge Château d'Arcins 2015 Haut-Médoc Cru Bourgeois, eaux

32, Bld de la République
45230 CHATILLON-COLIGNY
Tél. : 02.38.92.56.42
www.lecoligny-restaurant.fr

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

55 €

LE DOMAINE DE VAUGOUARD

Apéritif et amuse-bouches
Vouvray troglodyte

Nougat de chèvre et St Jacques, tartare de veau à la coriandre, glace aux noix

Noix de St Jacques rôties, purée de patates douces et sa chips pommes de terre au siphon

Sélection de fromages

Mille-feuille aux pommes, «façon tatin», glace carambar

Café

Vins : Muscadet Sèvre et Maine Amphibolite - J.O Landron, Pinot noir Attitude - Pascal Jolivet-2019

Chemin des Bois
45210 FONTENAY-SUR-LOING
Tél. : 02.38.89.79.00
info@vaugouard.com

Ouvert du mardi au dimanche midi

59 €

HOTEL DE L'ABBAYE

Cocktail d'automne et ses plaisirs salés

St Jacques en bonbonnière de potiron, crème de châtaignes et champignons noirs

Médaille de veau en croûte d'automne, fricassée forestière et jus aux cèpes

Fromages de nos provinces

Miroir de pomme et romarin sur son croustillant d'amandes et noisettes

Café et ses petites douceurs

Vins à discrétion : Menetou-Salon AOC blanc, Reuilly AOC rouge

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

Ouvert tous les jours

56 €

HOTEL DE LA GLOIRE

Le cocktail pétillant et ses mise-en-bouches

Terrine de foie gras de canard maison, variation autour du champignon, toast broché

Le dos de cabillaud juste nacré en croûte de chorizo, purée de pomme de terre à l'huile de homard, beurre blanc au thym-citron

La trilogie de fromages et jeunes pousses de salade, et tranche de pain aux noisettes, raisins et graines

Le chariot des douceurs

Café et mignardises

Vins servis au verre selon vos envies : « blanc tendre » Languedoc G. Bertrand 2018, « blanc sec » Bordeaux Famille Lesgourques 2017 « rouge » Languedoc G. Bertrand 2015, eau minérale

74, avenue du Général de Gaulle
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.85.04.69
www.lagloire-montargis.com

Fermé mardi et mercredi

61 €

OH TERROIR

Fraîcheur acidulée gin et mûre sauvage mise-en-bouche velouté de panais, fruit confit et trévisse

Roulés de foie gras de canard, manque, crème acidulée, sésame doré et riz Bio

Agneau du Chesnoy rôti à la grenade, raisin jaune mariné, coriandre, millefeuilles de céleri

Arancini de brie de Melun AOP, coulis de truffe et figue séchée

Raviole citron Bio et verveine, confit de framboise, amande Bio fraîche

Expresso Bio Arabica du Mexique ou thé Bio ou infusion Bio, financier huile d'olive Bio et citron Bio

Vins à discrétion : Clairette du Languedoc « Amphore » AOP 2018 et Côtes Catalanes rouge IGP 2018 - 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 Chardonnay servi avec des feuilletés apéritifs et une crème de langoustines au basilic

Noix de coquilles St Jacques, sauce au champagne, purée de céleri et noisettes torréfiées

Filet de bœuf rôti, foie gras de canard, réduction de Banyuls aux airelles et pommes de terre truffade

Assiette de brie et salade verte aux noix

Farandole des desserts : brioche façon pain perdu, caramel beurre salé, glace pistache, clafoutis poire et amandes, crème brûlée à l'orange et panna cotta à la mangue

Café

Vin : une bouteille de Côteaux Bourguignons AOC pour deux pers.

57, rue Jean Jaurès
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.93.33.83

Fermé lundi et mardi

54 €

LES PETITS OIGNONS

Cocktail Maison et ses amuse-bouches patience du moment

Rencontre entre le bar, le foie gras et la tomate confite, coulis au basilic et tuile au parmesan

Filet de bœuf aux morilles jardinière de légumes destructurée

Plateau de fromages

Trilogie de tiramisu framboises, poire, mangue

Café
Douceurs de la Maison Mazet

Vins : Domaine Amandieu : Viogier blanc, Ventoux rouge

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

Fermé dimanche soir et lundi

52 €

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



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

33^e Mois de la Gastronomie

Du 25 Septembre au 1^{er} Novembre 2020

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



DOUCEURS
92 Rue Dorée
45200 MONTARGIS
Tél. 02 38 85 09 76

Chocolaterie - Salon de Thé - Epicerie fine

SPECIALITÉS
Crottes du Chien, Pavés Montargois, Bouchons du Giennois

www.douceurs-montargis.com



ISOL45
Fabricant - installateur

PORTES - FENÊTRES
PVC ALU BOIS

VOILETS roulants - battants
STORES intérieurs et extérieurs
PORTES DE GARAGE
PORTAILS
& AUTOMATISMES

Devis gratuit
SAV assuré

www.isol45.fr

103 rue Paul Doumer - 45200 MONTARGIS
Tél. 02 38 93 72 36 - Fax 02 38 89 19 15 - contact@isol45.fr



LEFORT & FILS

Fournitures générales pour Boulangeries
Pâtisseries et Métiers d'alimentation

6, rue Nobel - ZI - 45700 Villemandeur
Tél. : 02 38 93 39 87 - Fax : 02 38 85 44 60
contact@lefortetfils.com

VENEZ VIVRE VOS VOYAGES
AU DÉPART DU LOIRET
#CRÉATEURSD'EXPIÉRIENCES



VOYAGES
DARBIER
MONTARGIS - MEMOURS

WWW.DARBIER.COM

SCHOEN
depuis 1952

02 38 85 70 97

1339 avenue d'Antibes • 45200 AMILLY

Vins • Spiritueux • Bières • Sodas • Cafés • Services

Locations de vélos
Balades entre amis • Aventures en famille



Location de VTC
Groupes et familles
Point accueil cyclotouriste,
conseils,
navettes,
parcours...

@velomiolo  
www.velo-mielo.com
06.46.58.35.46



De la conception à l'impression
Offset ou numérique
découpe, pliage, façonnage, brochage...

02 38 85 06 49

imprimerie.leloup@wanadoo.fr

www.imprimerieleloup.fr

Z.A. - 6, rue Edouard Branly - 45700 Villemandeur



Côté Particuliers
Immobilier à frais réduits

VENTE - LOCATION - GESTION

6 bis avenue de la Libération
45700 Villemandeur
Tél. : 02 38 87 07 17
villemandeur@coteparticuliers.com

37, rue Renée de France
45200 Montargis
Tél. : 02 38 28 02 02
montargis@coteparticuliers.com

www.coteparticuliers.com



CENTRE LOIRE

Le bon sens a de l'avenir

6 agences à votre service :
au 0978 978 978

- AMILLY VILLAGE..... 44, rue de la Mairie
- CHALETTE..... 8, rue Edouard Branly
- MONTARGIS (LA CHAUSSÉE)..... Centre Com. La Chaussée
- MONTARGIS (JULES FERRY)..... 1, place Jules Ferry
- MONTARGIS (ESPACE PROFESSIONNEL)..... 55, rue Dorée
- VILLEMANDEUR..... 16, av. de la Libération



Découvrez la boutique
de l'Office de Tourisme
avec ses **produits régionaux**
et ses **souvenirs** à l'effigie de Montargis

Ouvert du lundi au samedi inclus
de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00
35, rue Renée de France - 45200 MONTARGIS



Aut  **mmne**
gourmand

en Centre-Val de Loire