

Journées Gastronomiques de Printemps dans le Montargois

Du 13 Mars au 5 Avril 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

Noix de Saint-Jacques rôties, crème de topinambours et jus corsé au wasabi

Filet de bœuf sauce béarnaise, chou-fleur caramélisé et carottes fanes

Assiette de 3 fromages affinés

Mi-cuit au chocolat et son sorbet maison

Thé ou café

Vins : 1 verre de Sancerre Silex, 1 verre de Lalande de Pomerol, 1 verre de Mercuray Eau minérale plate ou gazeuse

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

Fermé dimanche et lundi



AUBERGE DE CONFLANS

Cocktail de l'Auberge et son tartare de saumon d'Écosse à la mangue et coriandre fraîche

Noix de Saint-Jacques snackées, gambas et fondue de poireaux

Trilogie de la Mer à la bisque de crabes verts (filet de bar, lieu noir et rascasse) et ses légumes printaniers

Fromages affinés et salade

Café très gourmand omelette norvégienne, fondant au chocolat, chou à la crème, poirette confite

Vin : une bouteille de Sauvignon de Touraine 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

AUBERGE DES TEMPLIERS

Cocktail des Templiers et ses mise-en-bouches

Le céleri : crémeux à la vanille Bourbon, fondant et croustillant, sorbet au foin de la Ferme Penochet

La truite : confite à l'huile de curcuma, textures de brocoli, fenouil rafraîchi à la menthe poivrée

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

Le soufflé : au grand Marnier et fruits confits façon Rothschild, glace à la gousse de vanille Bourbon

Café et ses mignardises

Vins : 2 verres de vin sélectionné, eaux filtrées

Les Bézards
45290 BOISMORAND
Tél. : 02.38.31.80.01

templiers@relaischateaux.com
Fermé le lundi et le mardi midi

LE BIQUIN D'OR

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

Asperges et saumon Gravelax aux fines herbes

Suprême de canette rôtie, jus corsé au miel du Gâtinais

Ossau-Iraty et confiture de cerises noires

Fraises, pistache et verveine en association

Café, thé, infusion et mignardise

Vins : Vins à Discretion pendant le repas : Chevreny blanc et Syrah

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

Fermé : dimanche soir, lundi et mardi soir

BRASSERIE DE LA POSTE

Cocktail du printemps et ses amuse-bouches (Cointreau, jus d'orange, vin de Touraine pétillant et crème de griffottes)

Terrine de foie gras au Cognac, Chutney de mangue

Epaule d'agneau A.O.C. au thym frais, gratin dauphinois

Assiette d'affinés de fromages de chèvre et leurs confitures

Profiterole à la glace Crotte du Chien de Montargis, sauce chocolat blanc

Café ou thé

Vins : 1 verre de Coteaux du Layon de 15 cl 1 verre de Valençay Rouge de 15 cl

2, place Victor Hugo
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.98.00.68

www.brasserieidelaposte-montargis.com

Ouvert tous les jours

LE COLIGNY

Coupe de fines bulles à la framboise et ses mise-en-bouches

Saint-Jacques juste snackée, en terrine et aux pleurotes, coulis de cresson

Médailon de veau rôti au thym, crème d'asperge de Sologne, 1 ans de légumes printanière

Panna cotta de fromage frais aux herbes, pétale d'emmental grillé

Feuille à feuille, caramel laitier, crème diplomate au Combava et fruit saison

Café et biscuit maison

Vins : 1 verre de Pouilly Fumé cuvée «Léonie» Domaine de la Forge, au fil du menu rouge Menetou Salon cuvée «Célestine» Domaine Minchin, eau minérale ou gazeuse

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.

HOTEL DE L'ABBAYE

Cocktail printanier et ses plaisirs salés

Croquant de tourteau aux saveurs du Sichuan et cassis sur lit de figues fraîches

Côte de veau aux deux pommes, Réduction crémeuse au cidre de Louzouer

Fromages de nos Provinces

Tartellette framboise et praliné, crème légère à la verveine

Café et ses petites douceurs

Vins : Menetou Salon A.O.C. blanc, Reuilly A.O.C. rouge à discretion pendant le repas

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

Ouvert tous les jours

HOTEL DE LA GLOIRE

Le cocktail pétillant et les mise-en-bouches

Foie gras de canard maison autour de l'asperge (velouté, poêlé et confite)

Le dos de cabillaud juste nacré, mousseline de pomme charlotte à l'huile de homard, émulsion citronnée

Le duo de chèvre : Chèvre frais en verrine, aux fines herbes La tranche de Sainte-Maure et pain d'épices

Le chariot des douceurs

Café et ses mignardises

Vin : Graves blanc «Les Galets» 2017 Famille Lesgourgues

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

www.lagloire-montargis.com
Fermé mardi et mercredi

OH TERROIR

Cocktail pétillant acidulé fleur de sureau et pamplemousse Crémeux d'asperges blanches Bio locales, émulsion de lard fumé, huile aux graines de lin Bio

Tatin de légumes Bio printaniers, glace maison au chèvre et miel de châtaignier

Noix de veau basse température en crotte de sauge Bio et noisette Bio, petits légumes croquants

Aumônière de brie de Meaux au parfum de truffe, pomme Bio locale

Deux chocolats et pinent doux, chutney menthe fraîche et ananas Victoria

Expresso Bio Arabica ou Thé Bio et sa Crotte du Chien de Montargis

Vins : Chardonnay IGP Val de Loire blanc et Côtes Catalanes IGP rouge à discretion, Eaux purifiées

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

Fermé dimanche et lundi

L'ORANGERIE

Un verre de Chardonnay feuilletés apéritif et une noix de coquille Saint-Jacques, caviar d'aubergine et coulis de butternut

Filet de daurade royale, sauce champagne parmentier de poireaux à l'arôme de truffes

Tournedos de canard au foie gras, pommes rôties au calvados, sauce grand veneur

Assiette de brie et salade verte aux noix

Tiramisu à la mangue, glace noix de coco, panna cotta passion, crumble de pommes, caramel beurre salé, crème brûlée à la vanille

Café et douceur de Montargis

Vin : Purple by Lagrezette Cahors A.O.C., une bouteille pour 2 personnes

57, rue Jean Jaurès
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.93.33.83

Fermé lundi et mardi

LA PETITE VENISE

Cocktail pétillant de «La Petite Venise» et ses mises-en-bouche

Noix de Saint-Jacques rôties sur coulis de carottes parfumées, éponge au wasabi

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus corsé flageolet en purée et ses carottes sautées à l'orange et gingembre

Papillotes de camembert et sa petite salade

Palet au chocolat aux éclats de noisettes, coulis caramel au beurre salé

Café et sa petite douceur

Vins : 1 verre de vin blanc de Bourgogne A.O.P. «Mâcon Village» Jean Loron, 1 verre de vin rouge de Bordeaux supérieur «Château la Roberterie» Bio

Quai du Pâtis
45200 MONTARGIS
Tél. : 09.62.66.76.73

Fermé dimanche soir, mardi et mercredi

LES PETITS OIGNONS

Cocktail maison et ses amuse-bouches

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

Filet de bœuf aux morilles jardinière de légumes déstructurée

Plateau de fromages

Palette exotique citron meringue chocolat moelleux sorbet coco mangue compotée et ananas

Café

Douceurs de la maison Mazet

Vins : Domaine Amamdiou Viogier blanc, Ventoux rouge

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

Fermé le dimanche soir et lundi

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

