

Journées Gastronomiques de Printemps dans le Montargois

Du 17 mars au 9 avril 2017

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

AUBERGE DE CONFLANS

Cocktail de l'Auberge et Œuf Cocotte de Caille à la Duxelles de Champignons et Crème de Foie Gras

Bouillon "Terre - Mer" aux senteurs d'Asie (Raviole de Gambas, St-Jacques, Lamelles de Filet de Boeuf...)

Filet de Bar grillé, Sauce Marinère, Duo de Gambas de Madagascar et Farandole de Légumes de Saison

Cabécou fondant

Café très gourmand de l'Auberge



Vin : 1 Bt de vin blanc ou rouge (sélectionné par le chef) et 1/2L d'eau minérale pour 2 pers.



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

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

49 €

AUBERGE DES TEMPLIERS

Cocktail des Templiers mise en bouche

Chipirons à la Grecque, Chèvre frais de David Loiseau

Volaille du Gâtinais "Ponzu", choux Pak Choi

Fromages de notre Région

Macarons aux noisettes torréfiées, Crème glacée à l'arabica

Petits fours des Templiers



Vins : 1/2 Bt de vin par personne proposée par le sommelier, Eau minérale Café de notre sélection



Les Bezards
45290 BOISMORAND
Tél. : 02.38.31.80.01

Menu servi tous les jours hors samedi soir

80 €

BRASSERIE DE LA POSTE

Kir au Sauvignon et sa mise en bouche

Salade de Saumon Gravlax, Radis Nouveaux et Crème de Raifort

Magret de Canard Grillé, sauce à la Bell de Loing, et ses petits légumes

Brie et sa salade verte

Mille-Feuilles à la Mousse de Mascarpone Vanillée aux Fraises

Vins : 1 verre de 15 cl de Côteaux du Giennois blanc (Domaine des ratas) 1 verre de 15 cl de Valençay rouge (Jean-François Roy) Café et sa Prasline Mazet



2, place Victor Hugo
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.98.00.68

www.brasserieidelaposte-montargis.com
Ouvert tous les jours

41 €

LE COLIGNY

Le Vrai Kir de Bourgogne Aligoté, Feuilleté de Boudin Blanc à l'escargot et ses Canapés

Merrine de Langouste et Lotte, Sauce Vierge aux Noix de Cajou Torréfiées

Suprême de Pintade Fermière, Moelleux aux Morilles de Printemps, Poudre Pain-Citron, Ecrasée de Pommes de terre au Foie Gras

Sélection de Fromages affinés

Ganache au Chocolat Noir à la Fève de Tonka, Popcorn en Glace et au Caramel, Coulis d'Orange Amère



Vins : Blanc Pouilly Fumé Domaine de la Forges et Rouge Bourgogne Francys Domaine Félix, au fil du menu, Eaux, Café et Biscuits Maison

32, Blvd 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 mercredi soir au samedi soir

46 €

DOMAINE DE VAUGOUARD

Cocktail maison et sa mise en bouche du moment

Pressé de Saint-Jacques et pommes de terre au safran

Daurade royale en croûte de sésame, risotto et beurre blanc à la Bell de Loing

Croustillant de Brie aux noisettes

Dôme citron cœur meringué et coquelicot de Nemours



Vins : 1 verre de 15 cl de Perle de Bauthéran Chardonnay, 1 verre de 15 cl de Château Haut-Piquet 2009, Café et Douceurs

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

Menu servi du mardi au dimanche midi

48 €

HOTEL DE L'ABBAYE

Cocktail printanier et ses plaisirs salés

Feuilleté d'asperges au beurre blanc à la nantaise

Duo de sandre et gambas sauce safranée Mille-feuilles de polenta et ses légumes du printemps

Fromages de nos provinces

Délice au chocolat de l'abbaye



Vins : 1 verre de 15 cl de Chevry Blanc, 1 verre de 15 cl de Saumur Champigny, Café et ses petites douceurs

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

Ouvert tous les jours

46 €

HOTEL DE LA GLOIRE

Le kir "tropical" et ses mises en bouche

Le Marbré de la Mer, Crème légère de Raifort Bouquets Rôtis à la Graine de Coriandre

La Crêpe Croustillante de Saumon d'Ecosse Label Rouge et Carottes épicées Miel-Gingembre

Grosse Gougère de chèvre frais Salade Mesclun

La Caravane des Douceurs



Vin : 1 Bt pour 2 pers. Bordeaux blanc "Les Faix", Eaux Café et Mignardises

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

Fermé mardi et mercredi

58 €

OH TERROIR

Cocktail de l'Île de la Réunion et son trio de mises en bouche Bonbon Piment, Bouchon et Samoussa

Mousse d'avocat au Crabe et son Espuma de Citronnelle

Le célèbre Rougail Saucisse au Porc Bio de Grolles et son Acharé de Légumes

Fromage de Brebis fermier de Montereau (45) et son Piton des Neiges Coco Ananas

Fondant de Patate Douce et Fruit de la Passion de chez Georges



Vins : Bergerac Blanc Bio et Côteaux du Languedoc Rouge Expresso 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, Et velouté d'asperge aux noisettes

Mousseline chaude de tourteaux aux écrevisses, sauce homardine au basilic

Feuilleté de quasi de veau aux champignons, pommes de terre truffée à l'ancienne

Assiette de brie et sa salade verte aux noix

Farandole des desserts : Brioche façon pain perdu, Madeleine maison, Riz au lait à la vanille, compote de rhubarbe, Caramel beurre salé et Glace chocolat



Vin : 1 Bt pour 2 pers. Touraine rouge AOC Café et ses chocolats Mazet

57, rue Jean Jaurès
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.93.33.83

Fermé lundi et mardi

48 €

LES PETITS OIGNONS

Cocktail maison Blinis au saumon mariné, mousse à la ciboulette

Feuilleté de Saint-Jacques au Mesclun, crème de petits pois

Filet de boeuf Rossini, Tian de légumes sur caviar d'aubergine

Plateau de Fromages

Charlotte parfumée au miel et nougat Coulis de framboises



Vins : Pouilly fumé Domaine du Petit Soumard, Bordeaux Beau Mayne Café

1 bis, av. du Général-de-Gaulle
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.93.97.49

Fermé le dimanche soir et lundi

48 €

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 service 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.