2025 : « Tradition en effervescence »
Les chefs réinterprètent le terroir avec audace

C'est L'Automne gourmand en Centre-Val de Loire
Une opération Région Centre Val de Loire – Le réseau des CCI Centre-Val de Loire

38ème MOIS DE LA Gastronomie DANSLEMONTARGOIS

du 1er OCTOBRE au 16 NOVEMBRE 2025

Maître Restaurateur

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

Fait Maison

L'ANTRE NOUS

Cocktail d'automne
et son amuse-bouche
••••••
Fricassée d'escargots, champignons et lard fumé, crème d'ail et tuile au parmesan
••••••
Filet de bœuf français, jus au genièvre
Pommes Anna et crémeux de chou-fleur
••••••
Déclinaison de fromages de chèvre de Girolles
Miel de Cortrat
••••••
Millefeuille chocolat
et praliné Coulis de poires
••••••
Café et mignonette Dorée Cacao
••••••
Vin : 1 bouteille pour 2 pers.
VDF Sauvignon blanc, Domaine La Perrière ou AOP Chinon, Domaine Gouron, ½ bouteille d'eau plate ou gazeuse

22, rue Jean Jaurès
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.87.99.65

Fermé mardi, mercredi, dimanche soir

56 €

AUBERGE DES TEMPLIERS

Cocktail Templiers,
accompagné des Préambules
••••••
Gambas de l'estuaire de la Loire,
en fricassée, saveurs d'Epices
••••••
Magret de canard
rôti au Miel du Gâtinais, Racines
••••••
Comté 36 mois,
Betterave et Sureau
••••••
Chocolat « Manjari » apprêté
en différentes textures
••••••
Mignardises de l'Auberge
••••••
Vin : selon la sélection de notre chef sommelier, eau filtrée et café compris

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

Menu servi sur réservation hors samedi soir, veilles et jours fériés, Fermé mardi et mercredi

95 €

LE BIQUIN D'OR

Cocktail du Biquin d'Or
et sa mise en bouche du moment
••••••
Œufs Bio locaux coulants,
Crème de Truffe noire
••••••
Filet de Veau en croute,
jus réduit au Miel du Gâtinais
••••••
Trilogie de Fromages Affinés de nos régions
••••••
Mi-cuit au Chocolat 64 % et Praliné Mazet
••••••
Café, thé, infusion et sa mignardise
••••••
Vins : le Blanc Viognier IGP Pays d'Oc Domaine Baron d'Oppia , le Rouge Côtes de Provence Cuvée Prunelle Domaine Villa Vallombrosa, 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 ses friandises salées, amuse-bouche
••••••
Langoustines pochées au jus de volaille, coulis de poivron, Saint-Jacques snackées sauce vierge, pétales de parmesan, copeaux de bœuf Cecina
••••••
Wellington de lotte, girolles, purée de carotte au jus d'orange et coriandre, tombée d'épinards, sauce bordelaise
••••••
Profiteroles à la chantilly mozzarella et piment d'Espelette, pignons de pin et son mesclun, vinaigrette sésame
••••••
Pavlova d'automne, ganache chocolat blanc au Miel du Gâtinais, figues, coulis de mandarine, tomates cerise confites
••••••
Café et ses mignardises
••••••
Vins : 1 bouteille pour 2 pers. (blanc ou rouge au choix), blanc : AOP Chinon, Domaine Gouron
Ou rouge : AOP Chinon, Domaine Gouron,
Eaux : 1 bouteille 100 cl plate ou gazeuse pour 2 pers.

8, Grande Rue - 45260 LORRIS
Tél. : 02.38.94.83.55

Fermé le dimanche soir et le lundi

69 €

LE COLIGNY

Le Cocktail Coligny
et ses mises en bouche
••••••
Variation autour du Foie gras En terrine aux épices douces, au magret et en crème brulée chutney de coing du Gâtinais
••••••
Filet de bœuf français, jus de veau au soja et beurre sésame torréfié
Purée de potiron, sucrine braisée
••••••
Chèvre frais sur son pain de campagne, fruits secs et mesclun
••••••
Pavlova au chocolat noir, Poire et spéculos, crème anglaise aux zestes d'orange
••••••
Café et ses mignardises
••••••
Vins au fil du menu : blanc verre de Côtes de Gascogne, Chinon rouge « L'Ainsi fait » BAUDRY-DUTOUR, Eau plate et pétillante

Maître Restaurateur
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 €

DOMAINE DE VAUGOUARD

Cocktail maison,
bouchées salées, amuse-bouche
••••••
Noix de Saint Jacques poêlées, émulsion carotte et orange déclinaison de topinambours
••••••
Lotte, infusion au thé Earl Grey et citron noir, sauce bergamote
••••••
Pastilla de crottin de Chavignol,
Miel du Gâtinais et figue séchée
••••••
Dacquoise aux « Praslines Mazet »,
poire pochée à la vanille, mousse mascarpone
••••••
Café ou thé et mignardises
••••••
Accord mets et vins Sancerre blanc, Menetou rouge, eaux filtrées plate et gazeuse

Les Saules - Chemin des Bois
45210 FONTENAY-SUR-LOING
Tél. : 02.38.89.79.00
reception.vaugouard@lamaisonyounan.com

Servi midi et soir du mercredi au samedi, et le dimanche midi

68 €

HOTEL DE L'ABBAYE

Cocktail d'Automne et prélude
••••••
Foie gras de canard en ravioles, salmigondis des sous-bois, jus de bœuf fumé
••••••
La volaille du Gâtinais en trois textures, petits pois, verveine
et polenta crémeuse au Cantal
••••••
Fromages de nos provinces
••••••
Poire sarrasin meringuée, chocolat
et caramel à la sauge
••••••
Café et douceurs sucrées
••••••
Vins à discrétion :
Blanc : Vouvray AOC Marc Brédif
Rouge : Mâcon-Rouge AOC Régnard
ou eau minérale plate ou gazeuse

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

Ouvert tous les jours

66 €

LA GLOIRE

Cocktail pétillant
et trilogie de mises en bouche
••••••
Bisque de homard façon bouillabaise
Croûtons de rouille au Safran du Gâtinais, chips de pain aux algues
••••••
Filet de canette du sud-ouest
à juste température
Variation autour de la carotte,
sauce au poivre de Kampot
••••••
Le duo de fromages,
confiture et pain aux noix
••••••
Chariot des Douceurs
••••••
Café et mignardises
••••••
Vins : Sauvignon «Terra Ligeria» Saumur «Clin d'Oeil» (1/2 Bt par pers.) Eaux Plate ou Pétillante (1 Bt pour 2 pers.)

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

Maître Restaurateur

Fermé mardi et mercredi

68 €

OH TERROIR

Cocktail Pétillant Rhum,
Passion, Ananas, Vanille
Brochette de Blinis, Saumon Fumé Maison
••••••
Raviole Ouverte, Cèpes, Foie Gras Poêlé,
Courge Bio de Cortrat
••••••
Lotte Nacrée, Crémeux Pistache, Chou Vert,
Pomme de Terre Bio de Cortrat
••••••
Millefeuilles de Comté 24 Mois
••••••
Le Chocolat Bio de Bolivie, Noix de Coco,
Épices
••••••
L'Expresso Bio Arabica Grand Cru
Tablette Chocolatée Dorée Cacao
••••••
Chardonnay et Pinot Noir Bio à Discrétion
Domaine Doudet Naudin en Bourgogne
Eau Plate et Pétillant

Maître Restaurateur
44, rue Jean Jaurès
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.89.07.57

Fermé dimanche et lundi

55 €

L'ORANGERIE

Kir pétillant à la framboise
Et ses amuses bouches
••••••
Noix de Coquilles Saint-Jacques,
Figues rôties, citron vert, lard fumé,
noisettes grillées, sauce au champagne
••••••
Tournedos de filet de bœuf, crème de foie gras,
girolles, échalotes confites,
et gratin dauphinois au Comté
••••••
L'assiette de trois fromages,
Brie, chèvre et Comté, salade verte aux noix
••••••
Moelleux au chocolat blanc et clémentines,
Coulis de chocolat noir et mousseline à la vanille, sorbet mandarine de sicile
••••••
Café et ses mignardises
••••••
Vins : (une bouteille pour deux personnes)
Valençay blanc AOC Jean François ROY,
ou/et Chinon rouge AOC
Domaine Gouron

Maître Restaurateur
57, rue Jean Jaurès
45200 MONTARGIS
Tél. : 02.38.93.33.83

Fermé dimanche soir, lundi et mardi

69 €

LE RESTAURANT SUR LE LAC

Cocktail « Maison » au Coquelicot
de Nemours et trilogie d'amuse-bouche
••••••
Bouillabaisse Terre-Mer
Homard, foie gras et ventrèche de porc mariné au saté
••••••
Trilogie de l'océan et légumes des producteurs locaux (dos de cabillaud en croute d'herbes, saumon en feuille de nori et beignet de bar)
••••••
Duo de fromages affinés et salade
••••••
Belle Hélène gourmande
et « glace création du Chef »
••••••
Café et sa truffe au whisky
••••••
Vin : une bouteille de Colère Folle Blanche - Domaine Chérau Carré et une demi-bouteille d'eau minérale pour deux personnes

Parc de Loisirs - Rue du Gué aux Biches
45120 CHALETTE-SUR-LOING
Tél. : 02.38.94.75.46

Maître Restaurateur

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

75 €

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

Ces prix s'entendent taxes et services 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.

Imprimerie Leloup à Villemandeur.