

MENU DU MOIS DE LA GASTRONOMIE DU MONTARGOIS 2026

Les Préambules

Les Gambas,
Juste saisies, Céleri fondant, Pomme 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 crémeux, variations autour de la Poire

Les Épilogues

Prix : 95€

Incluant un Cocktail Templiers, 2 verres de vin selon la sélection du
Sommelier, eau filtrée et café.

Hors Samedi soir, vieilles de jours fériés au dîner
et jours fériés au déjeuner.

Prix TVA 10% & 20% et service compris.