

Le guide des curieux *gourmands*

Bonnes tables
Bistrots sympas
Guinguettes

Boutiques
gourmandes et de
spécialités

Produits Locaux
&
Marchés

En SOLOGNE, nos produits sont de précieux trésors

L' Ivoire de Sologne



Ce légume, originaire du pays méditerranéen, serait arrivé en Sologne à la fin du XVII^e s.. La terre sablo-argileuse de Sologne plait à la belle tige. L'asperge s'installe durablement en Sologne et fait la réputation de villes comme Romorantin.

L'asperge "fleurit" au printemps et se récolte exclusivement à la main et le matin.



L'Or de Sologne



La Sologne offre, au fil des saisons, de nombreuses ressources mellifères pour les petites butineuses : fleurs de châtaigniers, d'acacias et de tilleuls, bruyères, fleurs sauvages et de fruitiers. Ainsi varie la couleur du miel de Sologne restituant à travers ses arômes la variété de nos paysages : les landes, les forêts, les prairies et les étangs.



le Rubis de Sologne



La véritable fraise de Sologne se nomme Mara des Bois. Elle se caractérise par son goût proche de la fraise des bois, sa forme conique et sa chair ferme. Elle a été conçue en Sologne par un passionné d'hybridation : André MARIONNET dont l'entreprise familiale, toujours innovante, est à la pointe de la recherche in vitro.



Nos Bonnes Tables



LION D'OR 1774

Ce lieu historique de la gastronomie française a plus de 250 ans d'existence !

Le chef étoilé Didier CLÉMENT vous accueille dans un hôtel particulier Renaissance au décor unique et élégant pour déguster saveurs inédites et vins de Loire d'exception.

ROMORANTIN - 69, rue G.Clémenceau
Du jeudi au lundi : 12h-14h/ 19h-21h

02 54 94 15 15

www.hotel-liondor-romorantin.fr



LE BOIS BLANC

Jeune chef talentueux, Maxime Valley et son équipe signent une cuisine gastronomique créative, sous forme de menus surprises. Les produits de saison se dégustent dans des assiettes raffinées, dans une atmosphère feutrée et élégante. La carte des vins évolutive propose des accords mets/vins aussi surprenants que délicats.

ROMORANTIN - 11, rue de la sirène
Du mercredi au samedi : 12h-13h30 / 19h15-20h45

06 32 12 35 00

www.le-bois-blanc-romorantin-restaurant.eatbu.com



BISTROT DU GRAND LIOT

Dans son écrin de nature préservée, Maxime et son équipe vous proposent une cuisine bistrot aux saveurs originales et locales portées par les saisons. Des émotions gustatives à partager tout au long de l'année en toute occasion.

En été, vous profiterez de la terrasse.

Ouvert 7/7, profitez du brunch du dimanche et des soirées à thème proposées tout au long de l'année.

LANGON-SUR-CHER - Le Grand Liot
Lun-Dim : 12h-14h . Jeu-Ven-Sam : 19h-22h30

02 34 33 11 39

www.bistrotdugrandliot.fr



Nos Bonnes Tables



L'AUBERGE DU CHEVAL BLANC

Installé dans un ancien relais de poste typique de la Sologne, ce restaurant met à l'honneur une cuisine locale et de saison, inspirée des produits du terroir. Le chef Corentin Poyau, et son épouse Odeline, vous accueillent dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, à savourer près du feu de cheminée en hiver ou sur la terrasse ombragée dès les beaux jours, pour un moment gourmand et authentique.

SELLES-SAINT-DENIS - 5, place du Mail
Du jeudi au lundi : 12h15-13h45 / 19h15-21h

02 54 96 36 36

www.chevalblanc-sologne.com



LE BEAUHARNAIS

Le Beauharnais est une table gastronomique où Sherri et Nicola célèbrent le « glocal saisonnal » : une cuisine mêlant techniques d'ailleurs et produits d'ici. Les assiettes séduisent le regard avant de surprendre les papilles par leur créativité. Dans un écrin chaleureux au cœur de la Sologne, le chef Nicola Boniface et son épouse Sherri vous invitent à une expérience culinaire singulière et savoureuse.

LA-FERTÉ-BEAUHARNAIS - 18, rue Napoléon III
Du jeudi au samedi : 12h - 13h30 / 19h15 - 20h45 - Dim : 12h-13h30

02 54 83 64 36

www.aubergelebeauharnais.fr



DOMAINE DE VALAUDRAN

Dans un cadre naturel préservé et apaisant, on nous invite à un voyage culinaire raffiné, entre terre et mer, au fil des saisons. La cuisine met à l'honneur les produits du terroir, rigoureusement sélectionnés, et magnifiés avec finesse et créativité. Une table authentique où qualité et savoir-faire se rencontrent.

SALBRIS - Avenue de Romorantin
Tous les jours : 12h-13h30 / 19h-21h

02 54 97 20 00

www.hotelvalaudran.com



Nos Bonnes Tables



LA TABLE GOURMANDE

Située en plein cœur de Romorantin, cette adresse chaleureuse séduit par sa cuisine maison soignée et généreuse. Les saveurs de saison s'y déclinent à l'ardoise en semaine, puis à travers menus et carte le week-end. Un lieu convivial, idéal pour partager un agréable moment en famille ou entre amis, avec une terrasse appréciée dès les beaux jours.

ROMORANTIN - 18, place de la paix

09 88 45 57 27

Du mardi au samedi : 12h-13h30 / 19h-21h . fermé jeudi soir

www.latablegourmande-romorantin.fr



L'ALLIANCE DE SOLOGNE

À deux pas du centre-ville, l'Alliance de Sologne propose une cuisine de saison mettant à l'honneur des produits frais et locaux. Dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, l'équipe vous reçoit comme à la maison pour un moment gourmand, placé sous le signe de la détente et du plaisir.

ROMORANTIN - 1, Av. de Blois

06 19 25 15 47

Dim-Lun-Mar : 12h-13h30 . Jeu-Ven-Sam : 12h-13h30 / 19h-21h00

www.alliancedesologne.fr



LE LANTHENAY

À la périphérie de la ville, dans un hameau paisible et verdoyant, Alain Champion et son équipe proposent une cuisine traditionnelle et familiale, élaborée à partir de produits locaux et de saison. Le menu évolue au fil des jours, tandis que la carte se renouvelle au rythme des saisons. Aux beaux jours on profite d'une belle terrasse au calme

ROMORANTIN - 9, rue Notre Dame du Lieu

02 54 98 35 94

Fermé dimanche soir et lundi

www.hotel-restaurant-le-lanthenay.fr



Nos Bonnes Tables



LA PYRAMIDE

À l'écart de l'agitation urbaine, cette table paisible offre l'occasion de savourer une cuisine traditionnelle mettant en valeur les produits du terroir au fil des saisons. Une halte gourmande et raffinée au cœur de la Sologne, où la terrasse, dès les beaux jours, prolonge avec plaisir ces moments de dégustation.

ROMORANTIN - rue de la pyramide
Du lundi au samedi : 19h15-21h

02 54 76 22 28
www.hotel-la-pyramide.fr



Nos Bistrots sympas



COSY BAR

Un lieu convivial et chaleureux en cœur de ville où l'on se retrouve simplement pour passer un bon moment. Ici, on cuisine comme à la maison : des plats généreux, sincères, sans chichi, avec de bons produits - pièces de bœuf de la boucherie Frédéric -. On vient pour bien manger, boire et profiter en toute simplicité. Des soirées animées tout au long de l'année pour encore plus de plaisir partagé.

ROMORANTIN - 64, rue G. Clémenceau
mar-ven : 8h-14h/17h30-22 - sam : 9h-15h/17h30-22h

02 54 97 04 82



Nos bistrots sympas



LE BISTROT DE LA HALLE

En cœur de ville, cette table bistrot séduit par son ambiance conviviale, idéale pour boire un verre ou savourer un déjeuner gourmand. Benjamin et son équipe y préparent chaque jour une cuisine simple et sincère, élaborée à partir de produits frais et de saison. On apprécie la salle Guinguette du bistrot, avec son esprit paillote chic, parfaite pour prolonger le plaisir en toute décontraction.

ROMORANTIN - 6, rue du Tour de La halle

Mar-Mer-Jeu : 8h-16h30 . Ven-Sam : 8h-16h30 / 18h-23h

02 54 76 15 92



LES 3 CHEMINÉES

Situé en bord de Sauldre, ce bar à vins, cocktails et alcools fins vous accueille dans une atmosphère indus chic, à la fois moderne et chaleureuse. Pour accompagner vos dégustations, une belle sélection de produits locaux et de planches apéritives à partager ravira les amateurs. Aux beaux jours, on savoure le calme de la terrasse en bord de rivière. Soirées musicales tout au long de l'année.

ROMORANTIN - 66, Av. Nelson Mandela

Du mardi au jeudi : 17h-23h / vendredi et samedi : 17h-2h



LA MAISON DU BLUES

Vivez une parenthèse unique dans ce lieu associatif aux multiples facettes. Découvrez le musée du Blues, unique en Europe, puis le club accueillant des artistes du monde entier chaque vendredi et samedi soir. **Nouveauté 2026**, le **coffee shop Route 61** propose une cuisine d'inspiration américaine avec petits-déjeuners et déjeuners à la carte du jeudi au dimanche, ainsi qu'un brunch le dimanche matin.

CHÂTRES-SUR-CHER - 42, rue du 11 nov.

Route 61 : du jeudi au dimanche : 8h30-17h / concerts-resto à partir de 19h

07 66 79 58 58

www.lamaisondublues.fr

Nos Guinguettes



LA GUINGUETTE DE CHÂTRES

Idéalement situé au bord de l'eau, proche d'une aire de jeux pour enfants et sur le parcours du Cœur de France à Vélo, ce lieu est le spot parfait pour un moment en famille ou entre amis. La cuisine généreuse fait la part belle aux produits frais et locaux. Pour une pause gourmande, une partie de pétanque ou une soirée qui se prolonge en musique, l'adresse coche toutes les cases de la convivialité.

CHÂTRES-SUR-CHER - rue des ponts
avril-sept. du mardi au dimanche de 11h à 23h

06 81 09 77 82

Une recette de tarte tatin

Les ingrédients :

170 g de farine - 70 g de beurre - 20 g de sucre

1 pincée de sel - 1 œuf - 1,6 kg de pommes

(variétés royale gala/ jonagold / jonared)

80 g de beurre fondu - 130 g de sucre cristallisé

La préparation :

Mélangez le beurre à la farine, au sucre et au sel.

Ajoutez l'œuf en malaxant peu, laissez la reposer.

Dans un moule anti-adhésif de 24 cm de diamètre et de 5 cm de haut, mettez le beurre fondu, le sucre, les pommes épluchées (coupées en quatre) et rangées les unes à côté des autres, sur le dos puis recouvertes d'une nouvelle rangée (angle vers le bas).

Enfournez à 200° (Th 6/6 ½) pour 30 minutes.

Pendant ce temps, étalez la pâte au rouleau à pâtisserie.

30 minutes plus tard

Sortez le moule du four puis posez-le sur le feu, laissez mijoter environ 25 minutes, faites tourner le moule de temps en temps, un petit bruit (PSSCHUITT) vous indique la fin de cuisson.

Arrêtez le feu, puis posez la pâte sur les pommes, faites quelques trous à la fourchette et remettez au four pour 25 minutes.

Pour démouler, laissez refroidir un peu, repassez sur le feu si besoin en tournant le plat. Lorsque c'est décollé, posez le plat de service sur le moule et retournez l'ensemble.





Nos boutiques gourmandes ---



PAPILLES ÉPICERIE FINE

Cette boutique gourmande éveille les sens avec une belle sélection de douceurs sucrées, thés et infusions, produits salés, conserves de poissons, épices et condiments, vins fins et spiritueux, sans oublier des plateaux dégustation. Les arts de la table complètent l'univers de Papilles, apportant une touche de raffinement à l'art de recevoir et au plaisir du bien manger, chers à Sabrina.

ROMORANTIN - 78, rue G. Clémenceau
Du mardi au samedi : 9h00-12h30 / 14h30-19h30

09 70 66 76 97



L'ATELIER DES FROMAGÈRES

Pour régaler vos convives, Nathalie propose une sélection de produits fromagers de qualité. Fromages de pays à la coupe, charcuteries, vins et spécialités salées et sucrées composent une offre généreuse pour des repas réussis. Yaourts, crèmes et beurres complètent la gamme, sans oublier les plateaux raclette, apéritifs et assortiments gourmands.

ROMORANTIN - 57, rue G. Clémenceau
Du mardi au samedi : 9h-12h30 / 15h-19h

09 53 57 21 83



CAFÉ THÉRAPIE

C'est dans leur chaleureux coffee shop qu'Élodie et Margaux vous invitent à savourer un café de spécialité d'exception, ou l'une des boissons gourmandes de la carte, accompagnée d'une délicieuse pâtisserie maison ou d'une dinette salée. Portées par leur passion pour le café de spécialité, elles proposent une sélection de grains de qualité fraîchement torréfiés, ainsi que de précieux conseils pour les amateurs comme les curieux.

ROMORANTIN - 24, Place de la Paix
Mar-Mer-Jeu-Ven : 8h30-18h . Sam : 9h-12h30/14h-18h



Nos boutiques gourmandes ---



VISITEZ L'ATELIER DE FABRICATION

CHOCOLATERIE MAX VAUCHÉ

Artisans Chocolatiers et Torréfacteurs, l'équipe de la chocolaterie Max Vauché vous ouvre les portes de ses ateliers pour en découvrir tous les secrets.

De l'histoire du cacao à la transformation de sa fève, partez pour un véritable voyage au cœur des sens qui ravira petits et grands gourmands.

BRACIEUX - 22, les jardins du Moulin
Du lundi au samedi : 10h-19h - Dimanche : 10h-13h

02 54 46 07 96

www.maxvauche-chocolatier.com



PALAIS GOURMETS

Depuis plus de 30 ans, le Palais Gourmets accompagne les amateurs et passionnés dans le choix de leurs vins, que ce soit pour sublimer un repas ou constituer une belle cave. La boutique propose près de 900 références avec une place de choix accordée aux vins de Loire, dont l'emblématique **cépage Romorantin**.

ROMORANTIN - 4, Place de la Paix
Du mardi au samedi : 9h-13h / 15h-19h45 . Dim : 9h30-12h30

02 54 76 82 34

www.caviste-palais-gourmet.fr



CLÉMENCE ÉPICERIE FINE ET CURIEUSE

Une épicerie de chef ! Didier Clément, le chef du restaurant Lion d'Or 1774 vous ouvre son économat, ses coups de cœur et ses fabrications maison exclusives : pain d'épices à la graine de paradis, gâteaux de voyage, biscuiterie, confitures, pâtes soignots, mélanges d'épices ... Sélection de thés rares. Salon de thé et coin enfant.

ROMORANTIN- 67, rue G.Clémenceau
Du mercredi au samedi : 9h30-13h / 15h-19h . Dim : 9h30-13h

02 54 94 15 26

www.hotel-liondor-romorantin.fr



Nos boutiques gourmandes



MAISON DE MONTE

Animé par l'amour des gâteaux de son enfance, Mickaël Demonte perpétue une tradition où le goût de l'essentiel et les saveurs authentiques sont à l'honneur. On les retrouve notamment dans le Délice de Maud -spécialité- mais aussi dans les glaces et chocolats de la maison. Depuis peu, l'ensemble des gourmandises de la Maison Demonte se découvre en centre ville de Romorantin.

ROMORANTIN- 33, Fbg Saint-Roch/84, rue G.Clémenceau
mar-sam : 6h30-13h / 16h-19h / mar-sam : 8h30-13h / 15h30-19h

02 54 97 41 36



BOULANGERIE DESROCHES

Chez Cristelle et Grégory, le pain se déguste comme une pâtisserie et les desserts s'apprécient comme de véritables mets gastronomiques. Entre une farandole de couleurs et une valse d'arômes et de saveurs, chaque création invite à la gourmandise. On se laisse naturellement séduire par la spécialité de la maison : le Bouchon solognot.

LANGON-SUR-CHER - 2, rue du 8 Mai
Du mardi au samedi : 6h30-13h / 15h30-19h . Dim : 7h-12h30

02 54 96 57 90



L'ATELIER GOURMAND

Véritable magicien des sens, Richard Aubert marie avec talent couleurs, textures, saveurs et arômes pour offrir une expérience gustative unique. Chaque semaine, une nouvelle création vient enrichir cet atelier aux multiples savoir-faire (boulangier, pâtissier, chocolatier, glacier et traiteur). Une offre de snacking complètent ce lieu résolument gourmand.

ROMORANTIN - 4, Fbg d'Orléans
Du mardi au samedi : 6h30-19h. Dim : 7h-13h

02 54 76 10 15

Une spécialité incontournable l'étoile du berger



En 1908, M. Claveau tient une boulangerie-pâtisserie « Aux Délices de la Reine Claude » installée à Romorantin-Lanthenay. Un dimanche, il oublie une plaque de meringue dans son four à pierre. Il n'y repensera que le lendemain. A cette époque, il ne pouvait pas se permettre de jeter la nourriture. C'est alors qu'il entreprit de créer quelque chose avec cette meringue trop cuite.



Il l'écrase, la mélange à des fruits secs de l'époque : des noix ou des noisettes concassées, l'amande étant trop couteuse en ces temps de disette. La guerre de 1914 éclate. Ses recherches resteront en suspens. La première Etoile est commercialisée pendant les années folles où elle est souvent choisie comme pièce-montée pour les mariages. Seconde guerre mondiale, l'étoile, par trop discriminatoire, est retirée du décor. Le châblon est modifié et il ne reste que la lune.

M. Benoît reprend la pâtisserie dans les années 1970 et remet aux goûts du jour la fameuse recette. Il améliore la crème qui constitue ce gâteau inimitable. Gaston Lenôtre tentera de la reproduire avec son dessert « Le succès », en vain. M. Benoît produira ce dessert pendant 32 ans. Il dépose le nom, la recette et surtout le châblon de l'Etoile du Berger, qui a retrouvé son étoile. A ce jour seuls M. Benoît et M. Marteau, actuel propriétaire de la **Duchesse Anne**, connaissent la recette de l'Etoile du Berger qui ne se transmet qu'entre garçons, dit la légende. Des blancs d'œufs, des fruits secs, du sucre, du beurre, ces ingrédients simples en font un gâteau qui se conserve pendant plusieurs semaines. Un gâteau de voyage qui traverse les lieux et les époques.

L'étoile du Berger est inscrite au patrimoine culinaire Français.





Nos boutiques gourmandes



VISITEZ L'ATELIER DE FABRICATION

BISCUITERIE DE CHAMBORD

Depuis plus de 40 ans, la biscuiterie de Chambord, s'engage, dans le respect de la tradition biscuitière française, à vous proposer des recettes gourmandes de biscuits réalisées à partir de produits rigoureusement sélectionnés ainsi qu'un choix des meilleurs produits du terroir.

MASLIVES - 30 bis route de Chambord

Du lundi au samedi : 9h30-19h / Dim : 9h30-18h30

02 54 81 60 97

www.biscuiteriedechambord.fr



BÔGATÔ

De véritables douceurs qui se contemplent comme des bijoux et se savourent avec plaisir dans l'atmosphère cosy du salon de thé de la boutique : telle est l'expérience proposée par Bôgatô. La maison offre un large choix de pâtisseries raffinées et peu sucrées, des trompe-l'œil ainsi qu'une belle collection de cookies gourmand sans oublier la spécialité incontournable : le Pasteis de Nata.

ROMORANTIN - 17, Fbg d'Orléans

Du mardi au samedi : 9h-19h

07 69 91 40 31



LA DUCHESSE ANNE

Depuis plus de 100 ans, cette pâtisserie-chocolaterie-glacierie préserve le secret de la recette de **l'Étoile du Berger**, inscrite au patrimoine culinaire de France. On y découvre également de nombreuses spécialités de Sologne : croquets, Week-end en Sologne, Malices du Loup ou encore la galette aux pommes de terre, pour un véritable voyage gourmand au cœur des saveurs locales.

ROMORANTIN - 4, Fbg d'Orléans

Du mardi au samedi : 6h30-19h. Dim : 7h-13h

02 54 76 16 48



Nos boutiques gourmandes ...



LES ARTISANS DU GOÛT

La maison propose une charcuterie artisanale de tradition, valorisant les produits locaux issus de circuits courts. Grâce à une sélection rigoureuse de produits labellisés, la qualité gustative est au rendez-vous, aussi bien en boutique qu'à travers l'offre traiteur. Ajoutez à cela une belle dose de générosité, et vous obtenez l'adresse idéale pour se régaler.

ROMORANTIN- 15, Fbg d'Orléans

Du mardi au vendredi : 8h30-13h / 15h-19h. Sam : 8h-13h/15h-18h

02 54 76 22 98

www.lesartisansdugout-romorantin.fr



CHARCUTERIE PASCAL BIDRON

Héritière d'une tradition culinaire ancestrale, la charcuterie Bidron s'est forgée une solide réputation grâce à son savoir-faire artisanal. La maison est reconnue pour son **andouillette tirée à la ficelle 5A**, appréciée pour sa qualité gustative supérieure et son authenticité. Un plaisir gourmand accessible à toute heure, grâce au distributeur installé à l'extérieur de la boutique, disponible 7 / 24.

MENNETOU-SUR-CHER - 1, rue Jeanne D'Arc

Lun-Mar-Jeu-Ven-Sam: 8h-12h30 / 15h-19h15 . Dim : 8h-12h30

02 54 98 03 31

L'andouillette tirée à la ficelle

Véritable emblème du savoir-faire charcutier et spécialité de notre terroir, l'andouillette tirée à la ficelle est préparée selon une méthode artisanale exigeante. Les chaudins de porc, soigneusement nettoyés et marinés, sont enroulés à la main autour d'une ficelle de lin puis délicatement tirés dans le boyau, garantissant une texture régulière et une excellente tenue à la cuisson. Appréciée pour son goût franc et son authenticité, elle peut arborer la mention 5A, distinction réservée aux andouillettes de qualité supérieure.





le cépage Romorantin

Il faut remonter le temps sur rien de moins que 5 siècles pour rencontrer les ceps de vigne, originaires de Bourgogne, qui ont donné naissance au Romorantin. François 1er, en épicurien averti, décide la plantation de 80 000 pieds de vigne près du château de Louise de Savoie, sa mère, sur la commune de Romorantin, d'où le nom du cépage qui naîtra sur cette terre d'adoption. Les pieds seront plantés à l'automne 1517 et sont aujourd'hui encore à l'origine du cépage Romorantin.

Le roi est unique, son vin l'est aussi

Les pieds de vigne replantés en terre solognote trouvent ici des sols particulièrement propices à l'épanouissement des grappes d'origine. De nouvelles teintes viennent enrichir la palette de saveurs qui feront, et font encore aujourd'hui, le caractère unique des vins AOC Cour-Cheverny dont les vins blancs sont exclusivement issus du cépage Romorantin.

Chambord pour ambassadeur

Car le cœur de l'histoire est bien là. Les 80 000 pieds de vigne importés de Bourgogne par François 1er devaient entourer le fabuleux château qu'il souhaitait offrir à sa mère. Le projet avorté à Romorantin à cause de la peste a finalement trouvé à Chambord le plus beau des écrins et le plus fier des ambassadeurs.

Depuis 2015, les vignes replantées dans le domaine promettent des cuvées royales que fins connaisseurs et amateurs sauront apprécier. Et si votre cave est à bonne température, laissez vos millésimes en garde, ils en seront plus savoureux encore !

Auteur : Cécile-Val de Loire 41



Nos bons produits



LA MAISON DES VINS DE CHEVERNY

Une expérience œnologique !

La maison des vins offre un parcours initiatique qui invite au voyage, tout d'abord un voyage gustatif avec un espace de dégustation hight-tech permettant de découvrir 100 vins des AOC Cheverny et AOC Cour Cheverny, puis pédagogique avec un espace informatif et maintenant un voyage immersif grâce à une croisière sonore et visuelle à 360°, une réelle balade des sens !

CHEVERNY - 1 Av. du château

Tous les jours de 11h à 13h15 / 14h15-18h ou 19h selon période

02 54 79 25 16

www.maisondesvinsdecheverny.fr



LA MAISON DES VINS DE CHAMBORD

Marchant sur des dalles de verre, sous lesquelles sont entreposées les bouteilles, le visiteur pourra déguster une cinquantaine de vin des AOC Cheverny (en blanc, rosé et rouge) et AOC Cour-Cheverny. Les vins sont servis au verre suivant un procédé de distribution original et connecté en parallèle d'une dégustation traditionnelle gratuite et commentée, accessible tout au long de la journée.

CHAMBORD - Pl. Saint Louis

Tous les jours de 11h à 13h15 / 14h15-18h ou 19h selon période

02 54 50 98 40

www.maisondesvinschambord.com



Nos marchés

CHÂTRES-SUR-CHER : mardi matin

MENNETOU-SUR-CHER : jeudi matin

PRUNIER-SUR-CHER : samedi matin

ROMORANTIN : (Halle) mercredi et samedi matin

Marchés BIO certains dimanches matins

CHAMBORD : week-end et jours fériés
à partir du mois de mai

LAMOTTE-BEUVRON : vendredi matin

SALBRIS : jeudi et samedi matin

MONTRICHARD : lundi après-midi

SAINT-AIGNAN-SUR-CHER : samedi matin

SELLES-SUR-CHER : jeudi matin



le fromage Selles-sur-cher

Historiquement, le Selles-sur-Cher est une production domestique, fabriquée par les femmes en complément de leurs autres activités de la ferme et de la famille.

C'est à la fin du XIX^{ème} s. que les ramasseurs de produits de la basse-cour, appelés coquetiers, prirent l'habitude de ramasser les fromages en même temps que les œufs et les volailles.

La demande urbaine étant très importante, certains coquetiers se spécialisèrent dans cette activité.

Le principal centre de collecte étant à Selles-sur-Cher, le fromage prit le nom de "Selles" pour désigner ces fromages ronds à bords biseautés.

Il est **reconnu en AOC en 1975**.

L'aire d'appellation d'origine s'étend sur 14 cantons, situés en Champagne Berrichonne, Basse-Sologne et Vallée du Cher. Les terres étant peu aptes à la monoculture, la chèvre est très vite apparue comme la "vache du pauvre", permettant une valorisation des terres à faible potentiel.

La composition du sol ainsi que le climat de cette région imposent des systèmes fourragers particuliers, assis sur la production de foin. Cette particularité alimentaire de nos chèvres couplée à un savoir-faire ancestral font la spécificité du "Selles-sur-Cher".

Le "Selles-sur-Cher" est un fromage rond et biseauté au lait de chèvre entier et cru de 9 cm de diamètre et 3 cm d'épaisseur.

Le Selles-sur-Cher est salé et cendré au charbon végétal qui confère à la croûte une couleur gris cendré.

Sa pâte blanche, homogène et lisse est onctueuse et fondante. Après ses 10 jours d'affinage, un équilibre salé, acide, amer se forme, ainsi que des arômes caprin et champignon.

Son poids est de 150 g au stade de la commercialisation.
Source : www.aop-sellesurcher.com





Nos bons produits



LA FERME DU LIEU NEUF

Au cœur d'une ferme familiale d'élevage de vaches laitières, on transforme sur place un lait d'exception en délicieux produits artisanaux : fromages, beurre, crème fraîche, yaourts et riz au lait.

En saison, vous profiterez de la vente d'asperges et de la cueillette de fraises. Une boutique de produits locaux vient compléter cette belle offre gourmande.

ROMORANTIN - Le Lieu Neuf

Lun-Mar-Mer-Jeu : 16h-19h - Ven : 9h30-12h30/16h-19h - Sam : 15h30- 18h

06 86 77 83 44



LA PETITE JARDINERIE

La Petite Jardinerie met à profit son savoir-faire et son professionnalisme pour vous proposer des fruits et légumes aux saveurs inégalables. Chez ce primeur de qualité où les bonnes pratiques du maraîchage se transmettent depuis 4 générations, vous trouverez de précieux conseils pour régaler tous vos hôtes.

ROMORANTIN - 6-8, rue de la Lambinière

Le vendredi : 9h-13h / 15h-18h30

07 60 14 63 51

www.lapetitejardinerie.com



FERME DE LA MAISON BLANCHE

Des animaux choyés et nourris avec les céréales cultivées à la ferme ne peuvent donner que de bons produits. Faisselles, ronds cendrés, bûches, pyramides et autres bouchons aromatisés, une ronde de fromages de chèvre aussi beaux que bons à mettre quotidiennement sur votre table.

Viande limousine sur commande. Produits locaux : épicerie, légumes, boissons et oeufs

PRUNIER-S-EN-SOLOGNE - 759, La maison blanche

Mercredi 16h - 19h. Vendredi 10h - 12h / 16h-19h, Samedi de 10h à 12h

02 54 76 04 32

07 87 11 89 02

à voir, à faire en sologne côté sud



CÔTÉ NATURE

- ♣ 1 véloroute Cœur de France à Vélo
- ♣ 26 circuits de randonnées pédestres balisés
- ♣ 7 circuits balisés de VTT - 5 départs
- ♣ 2 Espaces Naturels Sensibles
- ♣ 1 Bioparc
- ♣ Des sorties Nature thématiques avec Sologne Nature Environnement



CÔTÉ CULTURE

- 🏛 3 Musées : Musée Européen du Blues, Musée de Sologne et Musée MATRA
- 🏛 2 sites historiques et patrimoniaux (Mennetou-sur-Cher et Romorantin-Lanthenay)
- 🏛 1 Pays d'Art et d'Histoire
- 🏛 Des visites guidées historiques



LA MAISON DE & ARTISAN &

Amateurs de belles et bonnes choses,
La Maison des Artisans - **boutique de créateurs et producteurs du Centre Val de Loire** - vous propose les créations originales de plus de 25 artisans d'art ainsi que des spécialités gustatives de Sologne et du Berry (biscuiteries, miel, confitures, terrines de gibier et de poissons de Loire, vins et bières, infusions, ...). Ramenez un peu de Sologne dans vos valises en adoptant un panier gourmand.
Boutique ouverte du mardi au dimanche jusqu'à fin septembre et du mardi au samedi en hiver.



Nos visites nocturnes

Les samedis 18 et
25 juillet, 1er, 8 et
15 août à 21h



plus d'informations

WWW.SOLOGNE-TOURISME.FR





www.sologne-tourisme.fr

BUREAU DE ROMORANTIN-LANTHENAY

32, Place de la Paix - +33 (0)2.54.76.43.89

@ : tourisme.solognecotesud41@gmail.com



Sologne côté sud Tourisme



[en_sologne_sud](https://www.instagram.com/en_sologne_sud)



BUREAU DE MENNETOU-SUR-CHER & LA MAISON DES ARTISANS

21, grande rue - +33 (0)2.54.98.12.29

@ : lamaisondesartisans.mennetou@gmail.com



LA MAISON DES ARTISANS



[lamaisondesartisans](https://www.instagram.com/lamaisondesartisans)