

Échappées gourmandes

Destination Vallée du Cher



2018



GASTRONOMIE
RESTAURATION
VIGNERONS
VISITES



val de loire
FRANCE



Office de Tourisme Val de Cher - Controis



ot-valdecher@wanadoo.fr

www.tourisme-valdecher-staignan.com

MAISON DU TOURISME DE MONTRICHARD

1 rue du Pont
41400 MONTRICHARD VAL DE CHER
02 54 32 05 10

MAISON DU TOURISME DE SAINT-AIGNAN

60 rue Constant Ragot
41110 SAINT-AIGNAN
02 54 75 22 85

MAISON DU TOURISME DE SELLES-SUR-CHER

26 rue de Sion
41130 SELLES-SUR-CHER
02 54 95 25 44

Gagnez du temps et de l'argent !

Achetez vos billets coupe-file
à tarifs réduits pour le ZooParc
de Beauval et de nombreux
châteaux dans nos Maisons
du Tourisme, à Montrichard,
Saint-Aignan et Selles-sur-Cher !



LÉGENDE & LABELS

- Accès handicapés
- Wifi
- Climatisation
- Terrasse

- Parking
- Parking bus
- Animaux admis
- Animaux admis sous conditions

- Tennis
- Piscine
- Chèques Vacances
- Tickets Restaurants

BS : Basse Saison
HS : Haute Saison
tlj : tous les jours

- | | | | | |
|--------------------------------|----------------------|-----------------|--|----------------|
| P'tits Curieux | Bienvenue à la Ferme | Terra Vitis | Patrimoine Culinaire de la Région Centre | Accueil Paysan |
| Tourisme et Handicap | Vigneron Indépendant | Ecocert | Cuisine en Loir-et-Cher | Guide Michelin |
| Agriculture Biologique | Caves Touristiques | Accueil Vélo | Gault & Millau | Logis |
| Appellation d'Origine Protégée | France Passion | La Loire à Vélo | Châteaux & Hôtels Collection | Fait Maison |
| C du Centre | Qualité Tourisme | | | |



est une marque déposée, copropriété des
2 Régions Centre-Val de Loire et Pays de la Loire

Toutes les informations et tarifs sont donnés à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle. L'Office de Tourisme Val de Cher Controis ne pourra être tenu responsable en cas de réclamation.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Graphisme : www.carolab.com - Impression : Medi6 - Crédits photo : Office de Tourisme Val de Cher Controis, stockvault, pixabay, freepick, fotolia, Syndicat AOP Selles-sur-Cher, Dominique Couineau, Jérôme Morland

ENVIE DE PROLONGER L'EXPÉRIENCE LE TEMPS D'UNE NUIT OU PLUS ?

Petit budget, insolite ou vie de Château,
trouvez votre bonheur parmi nos
partenaires sur notre site internet !

La carte « Destination Vallée du Cher »
vous accompagnera tout au long de votre séjour !
Visites de châteaux, activités de loisirs, musées...
Il y a tant de choses à découvrir



Demandez nos brochures dans nos Maisons du Tourisme !



Rejoignez-nous sur
Facebook ! Nous y
partageons des idées
inspirantes, conseils et
rendez-vous !



Retrouvez-nous sur Pinterest
pour découvrir nos albums :
idées recettes, balades,
découvertes ou sorties
en famille, on vous livre tout !



Pour tout savoir :
explorez les infos
sur votre mobile
avec notre appli.



Gourmets et gourmands, ce guide est le vôtre ! Fidèle compagnon de votre séjour, il vous guidera dans vos échappées gourmandes jusqu'à nos bonnes tables en passant par nos caves et domaines viticoles. Découvrez page après page une sélection « approuvée par l'Office de Tourisme » et nos suggestions pour ajouter une note gourmande à votre séjour !

L'équipe de l'Office de Tourisme.



p. 06 - BALADES GOURMANDES

VISITES GOURMANDES p. 08

Entrez dans l'univers troglo ... p. 20



p. 22 - CHEZ NOS VIGNERONS

RESTAURANTS	p. 34
Bistro & Burger	p. 36
Crêperie & Cuisine végétale ..	p. 37
Ferme Auberge	p. 38
Grill Troglo	p. 39
Pizzeria	p. 40
Restaurant à vins	p. 41
Cuisine du monde	p. 42
Cuisine traditionnelle	p. 44
Index et autres restaurants ...	p. 50



Balades Gourmandes



1 Sur la route... des vins du Val de Loire une invitation à la découverte du vignoble

En voiture, à pied ou à vélo, emprunter la route touristique des vignobles est le meilleur moyen pour découvrir la variété de notre terroir viticole. Tout au long de l'itinéraire notre patrimoine se dévoile et les domaines labellisés « Caves Touristiques » vous accueillent pour une dégustation de leurs cuvées.

Take the vineyard tourist route to learn more about our wine region, where the wine estates labelled 'Tourist Wine Cellars' will welcome you to try their vintages.

Demandez votre carte à l'accueil des Maisons du Tourisme de Montrichard, Saint-Aignan et Selles-sur-Cher.

2 Faites un détour par nos marchés

À ne pas manquer : avec ses étals largement achalandés, le marché frais de Selles-sur-Cher regroupe plus d'une centaine de commerçants. Produits du terroir, artisanat, ou vêtements raviront petits et grands durant leur balade matinale !

Market days :

Saturday morning : Saint-Aignan

Monday afternoon : Montrichard

Tuesday morning : Selles-sur-Cher

Friday morning : Contres and

Montrichard

SAMEDI MATIN : Saint-Aignan

LUNDI APRÈS-MIDI : Montrichard

JEUDI MATIN : Selles-sur-Cher

VENDREDI MATIN : Contres, Montrichard

2



3 Jouez les gourmets sur l'eau

Embarquez à bord de la *Bélandre* pour un moment hors du temps.

Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, naviguez sur le Cher jusque sous les arches et au-delà du plus grand et somptueux château Renaissance du monde bâti sur une rivière : Chenonceau. Grâce au commentaire diffusé à bord pendant la promenade, découvrez une rivière sinueuse et romantique longeant les coteaux couverts de forêts et vignobles.

Climb on board the 'Bélandre' for lunch or dinner, and enjoy a guided boat trip up the Cher to the Château de Chenonceau.



3

Croisières déjeuners :

1^{er} juin au 31 octobre

Croisières dîners :

1^{er} juin au 10 septembre

Déjeuners et dîners à quai :

1^{er} novembre au 31 mai

Tarifs en croisière déjeuner et dîner :

adulte : 52 € à 57 €

4-6 ans : 27 € / 7-12 ans : 29 €

02 47 23 98 64

Maison Éclésièrre de Chisseaux

10 rue de la Plage

37150 CHISSEAUX

www.labelandre.com

VISITES GOURMANDES



ATELIER ST-MICHEL

Biscuiterie familiale depuis 1905, St-Michel ouvre les portes de son Atelier à Contres. Dans la boutique (entrée libre) prenez le temps de déguster les gâteaux (dont une gamme spécifique de l'atelier) de recettes simples, sans conservateur, sans colorant et donnez votre avis ! Vous y trouverez également de nombreuses idées de cadeaux.

This family-run biscuit factory since 1905 is a hub innovation since 1905. Discover the production processes and the carefully thought out recipes.

Visites guidées des ateliers de fabrication avec salle de projection et espace dégustation

à 14h toute l'année du lundi au vendredi et à 15h30 les samedis
Visite en sus à 10h30 en juillet et août
Réservation vivement recommandée

Boutique ouverte : toute l'année
lundi au samedi : 10h-19h
En mai, juillet, août et décembre :
ouvert en sus le dimanche matin :
10h-12h30

Tarifs : plein tarif : 3 € / 6-12 ans : 2 €
groupes : 2,80 €

02 54 79 79 39
4 boulevard de l'Industrie
41700 CONTRES
www.atelierstmichel.fr



BISCUITERIE DE CHAMBORD MAISON DES VINS ET SAVEURS DE ST-AIGNAN

Depuis la création il y a plus de 30 ans de notre désormais incontournable et célèbre «Palet Solognot», la Biscuiterie de Chambord ne cesse d'innover pour faire découvrir notre savoir-faire aux plus nombreux. Depuis peu vous pouvez toujours découvrir et déguster une jolie gamme de biscuits bio, fabriquée artisanalement mais également des biscuits sans gluten et dernièrement des biscuits artisanaux sans sucre.

N'hésitez pas à venir découvrir nos créations et nos offres dans l'une de nos 7 boutiques : **Biscuiterie de Saint-Aignan**, Biscuiterie de Chambord à Muides, Maslives et Chambord, Biscuiterie de Cour-Cheverny, Biscuiterie d'Amboise, Biscuiterie de Villandry à Savonnières. Retrouvez toutes nos adresses sur notre site internet.

Since the creation of our famous 'Palet Solognot' 30 years ago, the Biscuiterie de Chambord has opened 7 stores in Saint-Aignan, Muides, Maslives and Chambord, Cour-Cheverny, Amboise and Villandry.

Boutique ouverte : toute l'année
(entrée libre)

Basse saison : mardi au samedi :
9h30-12h30 / 14h-18h30

Haute saison : tous les jours : 9h30-18h45

02 54 75 58 06
39 rue Maurice Berteaux
41110 SAINT-AIGNAN
www.biscuiteriedechambord.fr





CHOCOLATERIE MAX VAUCHÉ

Passionné par son métier, Max Vauché, Chocolatier Créateur, vous fait partager son univers à Bracieux, entre Chambord et Cheverny.

At Bracieux, master chocolate maker Max Vauché will introduce you to «a whole world of chocolate» with its origins, cultivation and phases of production.

Ateliers adultes et enfants : fabriquez vos chocolats et repartez avec vos créations : sucettes, sujets et bonbons en chocolat... Atelier

enfants : mercredi à 14h30. Atelier Famille : 1^{er} samedi du mois à 14h30. Atelier adulte toque 1 : 2^{ème} samedi du mois à 14h30. Atelier macaron : dernier dimanche du mois à 15h

Tarifs : Famille-Amis : 40 € / toque 1 : 70 € / macarons : 50 € / enfant : 30 €

Choco'bar : un espace dédié à la Gourmandise Chocolatée à Bracieux.

Ouvert : septembre à juin : samedi : 10h30-12h / 14h-18h30, dimanche et jours fériés : 15h-18h30

Vacances scolaires : mardi au samedi : 10h30-12h / 14h-18h30, dimanche et jours fériés : 15h-18h30

02 54 46 07 96

22, Les Jardins du Moulin
41250 BRACIEUX

www.maxvauche-chocolatier.com



VISITES GUIDÉES

Venez découvrir
“ Tout l'univers du chocolat ”

Comment arrive-t-on à autant de douceurs, de saveurs, de diversités depuis la cabosse brute, fruit du cacaoyer, jusqu'aux délicieux bonbons de chocolat ? Quelle aventure, quelles recherches, quels secrets sont nécessaires ? C'est ce que vous explique Max Vauché avec passion et gravité.

Car ici, dans l'univers du chocolat, avant d'acheter, vous pouvez participer à un parcours initiatique à la découverte du diamant noir, lait ou blanc.

HORAIRE VISITES GUIDÉES

Septembre à juin : mardi au samedi à 10h30, 15h30, 16h30, dimanche et jours fériés à 15h30 et 16h30

Juillet et août : lundi au samedi à 10h30, 15h30, 16h30, dimanche et jours fériés à 15h30 et 16h30

Réservation recommandée

TARIFS : plein tarif : 4,70 € / 5-12 ans : 3,70 €



FERME DE LA FAUBONNIÈRE

La Ferme de la Faubonnière se situe en Sologne. Sur cette exploitation agricole, il est élevé des canards gras, des poulets de ferme, des vaches limousines et des agneaux solognots. À partir de ces 4 productions, la SARL Crêches Frères transforme dans son laboratoire à la Faubonnière toute une gamme de produits qui est vendue sur la ferme. Nous organisons des marchés à la ferme pour Pâques, en novembre et des marchés au gras tous les week-ends de décembre.

Discover a duck and chicken breeding and our processing laboratory where we produce Foie Gras and cooked meals. Guided visit and tasting.

1^{er} avril au 30 septembre, sur réservation : visite de nos élevages accompagnée d'un repas élaboré avec notre gamme de produits (à partir de 5 personnes)

Toute l'année, sur réservation : visite pour les groupes adultes avec dégustation (1h30). À partir de 15 personnes : 6 €

La Ferme de la Faubonnière vous accueille pour des visites tous les mercredis de juillet et août à 11h et 17h. Adulte : 3,50 € / -10 ans : gratuit
 Boutique à la ferme (entrée libre) ouverte du lundi au samedi : 9h30-12h / 14h-18h

02 54 71 81 77 – 06 85 64 11 29

La Faubonnière - 41700 CHÉMERY
www.fermedelafaubonniere.com



HUILERIE GUÉNARD

Les Huiles Guénard sont élaborées dans le plus grand respect de la tradition depuis 1824.

Notre huilerie, basée à Noyers-sur-Cher, est spécialisée dans la fabrication d'huiles gastronomiques de très grande qualité : noix, noisette, amande, pistache, sésame, pignon de pin...

Toute une palette de saveurs d'exception.

Since its creation in 1824, the oil mill Guénard produces gastronomic oils of dried fruits and seeds.

Boutique ouverte : (entrée libre)

Toute l'année sauf 2 semaines en août et 1 semaine à Noël :

Lundi au jeudi : 9h-12h / 14h-17h

Vendredi : 9h-12h

Visite de l'usine à l'occasion des

Journées Européennes du Patrimoine

02 54 75 75 75

ZA Les Plantes – 2 rue André Boule
 41140 NOYERS-SUR-CHER
www.huiles-guenard.com



QU'EST-CE QU'UNE AOP OU AOC ?

L'Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique.



Au pays du Fromage de Chèvre

AOP Selles-sur-Cher

Sur un plateau de fromages, le Selles-sur-Cher se reconnaît à sa forme de disque biseauté et par sa croûte bleuée légèrement grisée. Salé et cendré au charbon végétal, ce fromage au lait de chèvre, entier et cru, révèle après dix jours d'affinage un équilibre salé, acide, amer avec des arômes caprins et de champignon.

With its iconic bevelled disc shape and blueish rind, this goats cheese is made from whole, unpasteurised milk, and undergoes a 10-day maturation period to release its full flavour.

Le saviez-vous ?

Le fromage de chèvre Selles-sur-Cher a pris le nom de la ville grâce aux coquetiers qui ramassaient les œufs dans la ferme puis les fromages et les transportaient jusqu'à Paris grâce à la gare.

Nos chèvres sont nourries avec une alimentation du terroir, sans OGM et huile de palme.



Retrouvez toutes les informations sur www.aop-sellesurcher.com



LE PALAIS DU P'TIT CHÈVRE

La ferme et le magasin du Palais du P'tit Chèvre se trouvent en Loir-et-Cher et vous accueillent tous les jours. Venez découvrir notre gamme de fromages AOP et produits dérivés et, par la même occasion, vous promener dans la ferme et voir notre chèvrerie.

Come and see our range of PDO (Protected Designation of Origin) cheese and by-products, and visit the farm and goat farm.

Visite libre et gratuite de la chèvrerie :

HS : lundi au samedi : 9h-12h30/15h-19h, dimanche : 9h-12h30

BS : lundi au samedi : 9h-12h30/15h-18h, dimanche : 9h-12h30

Fermé les dimanches après-midi et jours fériés

Visite guidée payante sur RDV 48h à l'avance

Tarifs : 4 € par pers. pour la visite guidée (sur RDV)

02 54 71 57 14

38 rue de la Caillette

41130 CHÂTILLON-SUR-CHER

www.lepalaisdupitchevre.fr





FROMAGERIE HUCHET

Affineur de fromages de chèvre à Selles-sur-Cher depuis 25 ans, la fromagerie Huchet vous propose une sélection de produits fermiers et régionaux affinés sur paille de seigle. Vous pourrez ainsi découvrir, depuis l'intérieur du magasin, Selles-sur-Cher, Géants paille, Pyramides, Crottins, et autres spécialités sur grille dans le hâloir, où règnent une température et une hygrométrie constante.

In our cheese cave, we ripen goats' cheese and offer a selection of farm and regional produce matured on rye straw. Discover the production processes and the carefully thought out recipes.

Boutique ouverte tout l'année :

lundi : 8h-12h15 / 14h30-18h,
mardi au vendredi :
8h-12h15 / 14h30-19h,
samedi : 8h-13h

02 54 97 57 42

4 rue des Grands Champs
41130 SELLES-SUR-CHER
contact@fromagerie-huchet.fr



FROMAGERIE P. JACQUIN & FILS

Entreprise familiale depuis 1947, la fromagerie P. Jacquin & Fils vous accueille dans ses deux magasins pour vous faire découvrir toute une gamme de fromages de chèvre, Selles-sur-Cher AOP, Sainte-Maure-de-Touraine AOP, Valençay AOP, Pouligny AOP, Crottin de Chavignol AOP, ainsi que les meilleures spécialités des Régions françaises et européennes, assorties d'une gamme de vins régionaux (sélections des meilleurs vignobles français).

In the two shops of our family-run business (est. 1947), we will teach you about a variety of goats' cheeses as well as the best specialities from different French regions.

Magasin à Saint-Aignan :

mardi au samedi : 9h-12h30/15h-19h

02 54 32 73 69

6 place du Président Wilson

Magasin à Selles-sur-Cher :

mardi au samedi : 9h-12h30/15h-19h

02 54 88 57 60

2 rue Docteur Massacre



Les Valençay AOP

Les Valençay, deux produits d'appellation connus sous le même nom !

Délicieusement complémentaires, ils sont à déguster, au cours d'un repas, d'un apéritif ou simplement selon vos envies...

Viticulteurs et fromagers vous accueillent ! Retrouvez leurs coordonnées sur www.vins-fromages-valencay.fr ou l'application mobile gratuite disponible sur izi.TRAVEL.

The Valençay pair perfectly with a meal or an aperitif. Wine producers and cheesemakers welcome you !



MUFFINS AUX CAROTTES ET AU VALENÇAY

Il vous faut...

2 carottes
3 œufs
1 yaourt
150 g de farine
70 g de fromage râpé type emmental
1 Valençay
1 pincée de cumin
Sel, poivre,
1 sachet de levure,
4 cuillères à soupe d'huile d'olive



> Râper les carottes. Battre les œufs en omelette. Saler et poivrer, ajouter le cumin, le yaourt et l'huile d'olive

> Incorporer la farine, la levure tamisée et mélanger pour obtenir une pâte lisse et homogène

> Ajouter les carottes et le fromage râpé, mélanger

> Ajouter en dernier le Valençay émietté grossièrement. Remuer délicatement

> Remplir les empreintes à Muffins de moitié et enfourner environ 30 minutes dans un four chaud à 150°

Conseil du sommelier : à servir avec un Valençay blanc !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Bon appétit !



En cœur du Vignoble

Au fil de vos balades, vous découvrirez 8 vins d'Appellations d'Origine Contrôlée : Touraine, Touraine Chenonceaux, Touraine Oisly, Rosé de Loire, Cheverny, Crémant de Loire et Valençay. Autant de variétés de plaisirs à découvrir en poussant les portes de nos vigneronns !

QUELQUES ACCORDS...



LES INSOLITES PROMENADES DU DOMAINE SAUVÈTE

Domaine viticole familial depuis 5 générations, nous avons fait le choix de la culture biologique depuis 18 ans. Nous vous invitons à découvrir les trésors de notre métier au gré de nos Insolites Promenades.

Learn more about our organic farming methods and try our wines. Go on a family treasure hunt throughout the vineyard, and discover the secret of the lost vintage!

Flânerie - Visite guidée : venez vous joindre à nous pour une insolite promenade dans nos vignes. Laissez-vous conter les légendes locales, l'histoire de la région et celle de notre famille. Découvrez notre façon de travailler en agriculture biologique et dégustez nos vins.

Durée : 1h30, visite sur réservation. Adulte : 8 € / -12 ans : gratuit

À la recherche de la Cuvée Perdue : Chasse au trésor familiale : au gré des indices laissés par le grand-père Roland à son fils Michel, vous arpentez notre vignoble et tenterez de découvrir le secret de la cuvée perdue ! Disponible dès le printemps 2018, sur réservation. Tarif sur demande

Boutique ouverte toute l'année : du lundi au samedi : 10h-12h / 14h-19h

02 54 71 48 68
15 route des vignes
www.domaine-sauvete.com



ASTUCES VINS

MAISON DES VINS, CAVISTE CONSEIL, BAR À VINS

Des vins de Loire, de France et du monde, des produits locaux, des idées cadeaux et un bar à vin : tout un univers oenoconcept ! Après plusieurs années d'étude en viticulture et en œnologie, et plusieurs années d'expérience auprès de professionnels du monde du vin, j'ai décidé de créer Astuces Vins. Ma philosophie : un vin n'a pas besoin d'être cher pour être bon. Mon objectif : chercher pour vous les vins au meilleur rapport qualité prix. Laissez-vous guider et vous serez embarqué dans un monde de dégustation. Situé au sein de la « Maison des Vins et Saveurs » de Saint-Aignan, venez à la rencontre de producteurs locaux (asperges, fraises, fromages selon saison), d'artistes, d'artisanat local.

Loire wines from France and elsewhere. Wine less than 10 €, great wines, local products and gift ideas. Always something new to enjoy, free tasting.

Boutique (entrée libre) ouverte toute l'année :

lundi : 10h-12h30 / 15h-18h30,
mardi, jeudi et vendredi : 15h-18h30,
samedi : 10h-19h
Fermé le mercredi et le dimanche
En haute saison : ouvert tous les jours : 10h-19h

06 29 47 63 13
39 rue Maurice Berteaux
41110 SAINT-AIGNAN
www.astuces-vins.fr



BRASSERIE DES 3 PROVINCES

Venez rencontrer Philippe, le brasseur, et visiter la Brasserie des 3 Provinces au 1024 rue de la Forêt à Saint-Aignan. La Brasserie propose une large gamme de bières (Blonde, Blanche, Rousse, Stout, triple et IPA) qui éveillera vos papilles. *Meet Philippe the brewer and visit the 'Brasserie des 3 Provinces', which offers a wide range of beers that will tickle your taste buds.*

Ouvert :

lundi, jeudi, vendredi : 15h-19h,
mercredi : 15h-17h30
Pour visiter nous contacter par téléphone

06 33 81 21 16
1024 rue de la Forêt
41110 SAINT-AIGNAN
www.brasseriesdes3provinces-41.com





MAISON DES VINS DE CHAMBORD

Marchant sur des dalles de verre, sous lesquelles sont entreposées les bouteilles, le visiteur pourra déguster une cinquantaine de vins 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.

Enjoy over fifty AOC cheverny and cour-cheverny whites, reds and rosés. Wines are served by the glass for a modern and original tasting experience.

Ouvert : 31 mars au 11 novembre :
11h-13h15 / 14h15-19h
(18h hors saison)

Tarifs : dégustation gratuite des vins du jour.

Dégustation de 3 vins au choix avec verre et carte magnétique : 4 €

02 54 50 98 40
Place Saint-Louis
41250 CHAMBORD
www.maisondesvinschambord.com



MAISON DES VINS DE CHEVERNY

Située à l'entrée du château de Cheverny, la Maison des Vins vous propose une visite insolite. Les AOC Cheverny et AOC Cour-Cheverny vous sont présentées dans des locaux prestigieux, œuvre collective de l'ensemble des vignerons. En plus d'un espace informatif doté de panneaux lumineux et d'une borne interactive, un système innovant permet une dégustation en toute liberté de plus de 100 références de vins blancs, rouges et rosés en AOC Cheverny et AOC Cour-Cheverny.

Situated at the entrance of the Château de Cheverny, an interactive terminal allows visitors to taste more than 100 examples of red, white and rosé wines of AOC cheverny and cour-cheverny.

Ouvert :
24 mars au 11 novembre : 11h-13h15
14h15-19h (18h hors saison).
Juillet et août : 11h-19h

Tarifs : dégustation gratuite de 4 vins du jour.

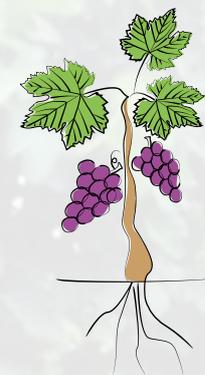
Verre de dégustation et
3 dégustations : 4 €.
Kit de dégustation : 1 verre, carnet
de dégustation, crayon et
7 dégustations : 6,50 €

Enfant : livret jeux et dégustation
de jus de raisin : 2,50 €

02 54 79 25 16
1 avenue du Château
41700 CHEVERNY
www.maisondesvinsdecheverny.fr



De la vigne... au vin



1- CHANGEMENT
DE COULEUR
DU FRUIT
MATURATION

2- RÉCOLTE



3- PRESSAGE &
FERMENTATION



4- MISE EN BARRIQUE
& VIEILLISSEMENT



5- MISE EN
BOUTEILLE



6- DÉGUSTATION !



ENTREZ DANS L'UNIVERS TROGLO

Les galeries « troglo » sont des espaces très appréciés des viticulteurs de notre région car elles offrent les meilleures conditions de vinification : une obscurité totale qui préserve le vin des UV, une absence de vibrations qui ne perturbe pas la formation de dépôt et une température idéale constante entre 12 et 14° qui permet de ne pas altérer la vivacité du vin.

Ces conditions réunies, le vin s'anoblit pour révéler à vos palais les précieuses nuances des grands crus de notre terroir... ceux-là même qui ont fait de notre périmètre une destination privilégiée des rois de France.



DISTILLERIE GIRARDOT

Visitez la dernière distillerie artisanale et familiale de la région Centre. Ce lieu troglodyte qui étonnera vos papilles gustatives.

Since 1900, fathers and sons of the Girardot Distillery have produced creams and liqueurs. Guided visit of the troglodyte site followed by a tasting session.

Boutique (entrée libre) ouverte toute l'année :

Pâques à fin septembre : lundi au samedi : 9h-12h / 14h-19h. Dimanche et jours fériés : 10h-12h / 15h-19h

Octobre à Pâques : lundi au vendredi : 9h-12h / 14h-19h. Samedi : 10h-12h / 15h-19h. Dimanche sur RDV

Visite guidée avec 3 dégustations

offertes de Pâques à fin septembre. Départ de la première visite à 15h et de la dernière visite à 18h

Tarifs : 4,65 €

02 54 32 32 05
62 route de Tours
41400 CHISSAY-EN-TOURAIN
www.distillerie-girardot.fr



TROGLO-DEGUSTO

Découvrez des galeries où la géologie, l'histoire et les traditions de ces mondes souterrains vous seront contées ! Visitez suivie d'une dégustation gourmande de vins accompagnée de produits du terroir. Chasse au trésor pour les enfants dès 5 ans, le mercredi en juillet et août. Lauréat Top du Tourisme «Terroir» & «Top des Tops du Tourisme 2017»

Discover the geology, history and traditions of the underground world! Visit followed by a wine-tasting session, accompanied by local produce. Treasure hunt for children over 5 (Wednesdays in July and August).

Ouvert : toute l'année

1^{er} avril au 31 octobre : lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi à 10h30, 14h30, 17h30. Dimanche à 10h30
Juillet et août : lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi à 10h30, 14h30, 17h30. Dimanche à 10h30 et 14h30.
Mercredi : chasse au trésor à 11h et 15h
En dehors, sur réservation

Tarifs : Adulte : 9,50 € / 5-10 ans : 4,50 €

06 65 69 13 21
«Si je ne réponds pas, laissez un message et je vous rappelle dès que je sors de mes souterrains !»

63 route des Vallées
41400 BOURRÉ
www.troglodegusto.fr



MONMOUSSEAU

Découvrez un lieu unique avec une dimension artistique grâce à des jeux de lumières qui illuminent la pierre de Tuffeau. Puis, terminez la visite dans nos caves d'élaboration où vieillissent des millions de bouteilles et notamment la célèbre Méthode Traditionnelle, qui fait la réputation de la Maison Monmousseau depuis 1886.

Cave touristique récompensée pour son « Accueil d'excellence » !

Caves Monmousseau is a labyrinth of 15 km of tunnels, where the great sparkling Touraine wines are made. Guided tours available.

Visite guidée : d'avril à octobre à 10h et 14h (hors saison : sous conditions)

Ouverture des caves toute l'année, avec possibilité de visite libre (dernier accès 1h30 avant la fermeture)

D'avril à juin et en septembre et octobre : tous les jours : 10h-12h30 13h30-18h
Juillet et août : tous les jours : 10h-18h30

De novembre à mars : du lundi au samedi : 10h-12h / 14h-17h30

Tarifs : Visite libre : 3 € / Visite guidée : 4,50 € / - 12 ans : gratuit

02 54 32 35 15
71 rue de Vierzon
41400 MONTRICHARD
www.monmousseau.com





CHEZ NOS VIGNERONS



VISITE DE LA VIGNE ET DU CHAI
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE ET
DE PRODUITS LOCAUX (PAYANT)
ACCUEIL GROUPE

LE CLOS ROUSSELY

Spécialité : Sauvignon, Gamay, Pineau d'Unis, Côt, Cabernet, vins blancs, rosés, rouges et effervescents.
Le Clos Rousseley est situé sur les bords du Cher, entre le Château de Chenonceau et le ZooParc de Beauval à Angé dans le Loir-et-Cher. Le domaine est certifié en Agriculture Biologique, les vendanges sont manuelles et les caves sont implantées sous le vignoble. Tout se visite !
Vineyard & Winery visit ; Free wine-tasting and local produce tasting (charges apply – upon reservation). On the banks of the Cher, this vineyard estate uses organic production methods, and harvests the grapes by hand.

Ouvert : lundi au samedi :
9h-12h30 / 14h-18h30

02 54 32 86 46
11 route du Château - 41400 ANGÉ
www.closrousseley.fr



VISITE DE LA VIGNE ET DU CHAI
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE ET CAMPING-CAR

DOMAINE DE LA DOLTIÈRE

Spécialité : AOC Touraine : Sauvignon, Gamay, Cabernet, Côt, Pinot-Noir, Rosé. Méthode Traditionnelle, Jus de raisin et Rosabulles.

Le Domaine de la Doltière est une exploitation familiale. Exposition de vieux outils, de bouteilles sérigraphiées et aménagement d'un espace enfant. Visite libre ou guidée de la cave et du chai de vinification.
Vineyard & Winery visit ; Free wine-tasting. Family-owned operation with a display of old tools and screen-printed bottles. Both self-guided and guided visits are available.

Ouvert : lundi au samedi : 10h-19h.
Dimanche et jours fériés sur rdv

02 54 75 12 49 - 02 54 75 03 31
La Doltière - 41110 CHÂTEAUVIEUX
ladoltiere@orange.fr



VISITE DE LA VIGNE ET DU CHAI SUR RDV
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE ET CAMPING-CAR

DOMAINE DES TABOURELLES

Spécialité : AOC Touraine, AOC Touraine Chenonceaux, Sauvignon, Côt.

Jeune viticultrice indépendante depuis 2009, je vous accueille sur mon domaine de 20 ha situé sur les coteaux du Cher en appellation Touraine et Touraine Chenonceaux. Afin de découvrir mes vins dans un cadre insolite, je vous propose Troglo Dégusto, 2h15 au cœur des galeries souterraines comprenant 1h30 de visite et découverte des troglos et 45 mn de dégustation des vins et mets du terroir. Voir page 21.
Vineyard & Winery visit ; Free wine-tasting. 20-hectare estate on the hillsides of the Cher in the Touraine and Touraine Chenonceaux appellations.

Ouvert toute l'année hors vendanges.
Pâques à Toussaint : lundi, jeudi, vendredi : 10h-12h30 / 14h-17h ;
mercredi : 10h-12h / 14h30-17h.
Samedi : 14h-17h. Toussaint à Pâques : lundi, jeudi : 10h-12h30 / 14h-17h. Vendredi, samedi : 14h-17h. En dehors : sur rdv

02 54 32 07 58 - 06 16 73 56 28
63 route des Vallées - 41400 BOURRÉ
www.lestabourelles-leveret.com



VISITE DU CHAI SUR RDV (PAYANT)
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE

DOMAINE RAPHAËL MIDOIR

Spécialité : Vins de Loire : Sauvignon AOC Touraine, Sauvignon AOC Touraine Oisly, Rosé, Crémants de Loire, Rouges...

Entre authenticité et modernité, Raphaël Midoir vous fera découvrir sa passion et les multiples facettes du vin. Vous dégusterez le Sauvignon de Touraine et le Sauvignon Touraine Oisly dans la salle dédiée à cet effet. Son slogan : Vin, reflet d'un vigneron.
Winery visit upon reservation ; Free wine-tasting. Between tradition and modernity, Raphaël Midoir will share his passion and the various aspects of wine.

Ouvert : novembre à mars : lundi au samedi : 9h-12h / 14h-18h. Avril à octobre : lundi au samedi : 9h-13h / 14h-18h30. Dimanche sur rdv

02 54 71 83 58 - 06 62 50 55 78
132 chemin des Loges de Vignes
41700 CHÉMERY
www.raphaelmidoir.com



VISITE DE LA VIGNE ET DU CHAI
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE ET DE
PRODUITS LOCAUX (PAYANT SUR DEMANDE)
ACCUEIL GROUPE

LA CHAPINIÈRE DE CHÂTEAUVIEUX

Spécialité : Sauvignon, Côt Garnon, Gamay et de nombreuses cuvées surprises.

Florence, la vigneronne, vous accueille pour vous faire partager sa passion. Sa devise «faire du vin, c'est magique mais pas secret». Dans la cave du XIX^{ème} siècle, elle vous propose dégustation et animations, sans oublier un coin pour les enfants. Cave touristique récompensée pour son « Accueil d'excellence » !
Vineyard & Winery visit ; Free wine-tasting and local produce tasting (charges apply – upon reservation). Florence will invite you to share her passion; her slogan: 'making wine is magical, but not a secret'.

Ouvert : Pâques à Toussaint :
lundi, jeudi à samedi : 10h-19h.
Dimanche : 10h-13h.
BS : sur rdv

02 54 75 43 00 - 06 67 05 83 41
4 chemin de la Chapinière
41110 CHÂTEAUVIEUX
www.lachapiniere.com



VISITE DE LA VIGNE ET DU CHAI
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE ET DE PRODUITS
LOCAUX PAYANTE SUR RÉSERVATION
ACCUEIL GROUPE

VIGNOBLE DUBREUIL

Spécialité : vins AOC Touraine, IGP Val de Loire et AOC Touraine Oisly.

Le Vignoble Dubreuil, c'est avant tout une histoire de famille. Une passion de la vigne et du vin qui s'est transmise de génération en génération depuis plus de 150 ans ! Aujourd'hui, Stéphane Dubreuil, épaulé de son épouse, Laure, est à la tête de 44 hectares de vignes et 90 hectares de céréales.
Vineyard & Winery visit ; Free wine-tasting and local produce tasting (charges apply – upon reservation). Our love of wine and vineyards has been passed down from generation to generation for over 150 years !

Ouvert : 2/01 au 31/12.
1/11 au 31/03 : lundi, mardi, jeudi, vendredi : 17h45-19h. Samedi : 10h-12h30 / 14h30-18h30.
1/04 au 31/10 : lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi : 9h-12h30 / 14h30-19h.
Fermé du 16/08 au 31/08

02 54 71 32 85 - 06 60 46 21 09
525 Route de Thésée - 41700 COUDES
www.vignobledubreuil.fr





DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE ET CAMPING-CAR

DOMAINE DE LA MÉCHINIÈRE

Spécialité : les 7 cépages traditionnels de Touraine, nobles, modestes et oubliés, en Agriculture Biologique - certification ECOCERT

AOC Touraine blancs, rosés, rouges en pur cépages, assemblages et fines bulles. Nos vins sont le reflet de nos paysages. Quittant les chemins conventionnels, ils affirment leur personnalité en notes friandes et sincères. Leurs vinifications se font sans hâte, dans le respect de leur équilibre et épanouissement.

Our wines bear the reflections of their landscapes. They defy convention and assert their personality through fresh, fruity and sincere notes.

02 54 75 15 80
Lieu-dit la Méchinière, 22 route de Saint-Aignan
41110 MAREUIL-SUR-CHER
www.domaine-mechiniere.com



Ouvert : de préférence sur rdv



VISITE DE LA VIGNE ET DU CHAI
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE

DOMAINE SAUVÈTE

Spécialité : AOC Touraine, AOC Touraine Chenonceaux, AOC Crémant de Loire, Cabernet Franc, Chardonnay, Chenin, Côt, Gamay, Pineau d'Unis, Sauvignon, jus de raisins.

Produire des vins authentiques, étonnants et généreux, c'est notre ambition. Choix de la culture biologique : Savoir-faire exigeant qui préserve la vie, laisse s'exprimer le sol, respecte nos raisins et donne une personnalité à chacun de nos vins. Cave Touristique label excellence.

Vineyard & Winery visit ; Free wine-tasting. Authentic, organically-produced wines.

02 54 71 48 68
15 route des Vignes
41400 MONTHOU-SUR-CHER
www.domaine-sauvete.com



Ouvert : lundi au samedi : 10h-12h
14h-19h. Fermé dimanche
et jours fériés



VISITE DU CHAI
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE

DOMAINE DE LA RENAUDIE

Spécialité : Touraine Chenonceaux Blanc et Rouge. Dégustation comparative vins AOC Touraine / AOC Touraine Chenonceaux

Le Domaine de la Renaudie est un duo de deux passionnés : Bruno et Patricia ! Notre vignoble du Val de Loire et ses nombreux cépages permet d'élaborer une large gamme de vins, de fines bulles AOC Touraine et AOC Touraine Chenonceaux. Nous respectons notre terroir, nos vignes et nos vins : certification Terra Vitis. Nous vous accompagnerons dans la découverte de notre métier et de nos vins.

Winery visit ; Free wine-tasting. Our 'Terra Vitis' certification demonstrates our respect for our land, vines and wine. Learn more about our wine and our work.

02 54 75 18 72
115 route de Saint-Aignan
41110 MAREUIL-SUR-CHER
www.domainerenaudie.com



Ouvert : HS : lundi au samedi :
9h-12h / 14h-19h. BS : lundi au
samedi : 9h-12h / 14h-18h



VISITE DU CHAI
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE

DOMAINE MÉRIEAU

Spécialité : Vins Blancs et vins Rouges (Sauvignon, Gamay, Cabernet, Pinot Noir, Côt) et Méthode Traditionnelle.

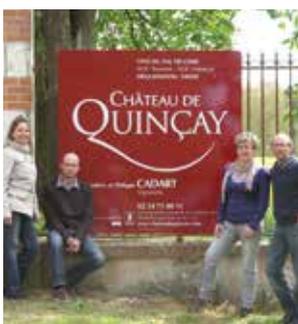
Vignerons de père en fils depuis 4 générations, ce qui caractérise notre exploitation familiale c'est l'amour de notre métier, la passion du vin et de la terre.

Winery visit ; Free wine-tasting. We have had a passion for winegrowing from father to son since 1886. Free or guided visits.

02 54 32 14 23
69 rue de Vierzon
41400 MONTRICHARD
www.merieau.com



Ouvert : HS : lundi au samedi :
9h-12h30 / 14h-19h.
Dimanche : 9h-13h.
BS : t.l.j sauf dimanche :
9h-12h30 / 14h-18h



DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
VISITE DU CHAI SUR RDV
ACCUEIL GROUPE

CHÂTEAU DE QUINÇAY

Spécialité : Vin AOC Touraine, AOC Valençay, AOC Touraine Chenonceaux et jus de raisin. (Sauvignon, Côt...)

Le Domaine Château de Quincay est une exploitation familiale de 30 ha de vignes conduite en culture raisonnée Terra Vitis. Accès à la cave de dégustation par une allée de platanes centenaires. Visite guidée du chai de vinification et de la salle de stockage du vin.

Winery visit upon reservation ; Family-owned vineyard with 30 hectares of 'Terra Vitis'-certified vines. Guided tour of the winery and storeroom.

02 54 71 00 11
Quincay - 41130 MEUSNES
www.chateaudequincay.com



Ouvert : lundi au samedi :
9h-12h 14h-19h.
Dimanche et jours fériés : 10h-12h.
Fermé le 25/12 et 01/01



VISITE DE LA VIGNE ET DU CHAI SUR RDV
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE

DOMAINE DES CAILLOTS

Spécialité : Blanc, Rosé, Rouge et Fines Bulles en AOC Touraine Chenonceaux, Touraine et Rosé de Loire.

Découvrir le Domaine des Cailots, c'est entrer sur une propriété familiale aux valeurs fortes, transmise de Père en Fils depuis des générations. Nous vous invitons à venir vivre un moment de partage et de découverte autour de notre métier : Vigneron. Cave Touristique label excellence.

Vineyard & Winery visit upon reservation ; Free wine-tasting. Welcome to a family-owned estate with strong values, passed from Father to Son for generations.

02 54 32 27 07
2 chemin du Vigneron, le Grand Mont
41140 NOYERS-SUR-CHER
www.domaine-des-caillots1.e-monsite.com



Ouvert : lundi au samedi : 10h-12h
14h-19h. Dimanche sur rdv et à
partir du 1/04 : 10h-12h.
Fermé 31/12 et 1/01



DOMAINE DES CHEZELLES

Spécialité : AOC Touraine Chenonceaux Blanc, AOC Touraine Sauvignon, Rosé, Côt, Cabernet, IGP Val de Loire Chardonnay, Pinot Noir, AOC Crémant de Loire, Jus de Raisin

Depuis 2016, le Domaine des Chezelles, c'est l'histoire d'une aventure familiale. Philippe, Catherine et Aurélie DEROUET, tous les trois néo-vignerons vous accueillent pour vous faire déguster leurs vins issus d'un terroir riche. Le Domaine produit des vins souples et fruités, élégants et aromatiques. Venez découvrir leur parcours et partager avec eux le goût du vin.

Winery visit upon reservation ; Free wine-tasting. Since 2016, our wine estate has been the story of a family adventure. We produce supple and fruity wines that are sophisticated and aromatic.

Ouvert : lundi au vendredi : 9h-12h / 14h-19h. Samedi : 9h-12h / 14h-17h. Fermé dimanche et jours fériés

02 54 75 13 94 – 06 38 18 46 13
18 rue du Grand Mont

41140 NOYERS-SUR-CHER

www.facebook.com/domaine.chezelles

VISITE DU CHAI SUR RDV
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE



DIVIN LOIRE

Spécialité : AOC Touraine, AOC Touraine Oisly, Sauvignon blanc, Côt, Gamay, Pineau d'Aunis, Pinot Noir.

Domaine en conversion Agriculture Biologique créé en 2015 à Oisly, petit village au cœur des châteaux de la Loire, par Aude Clavier, œnologue, accompagnée par son mari Emmanuel. Installée dans le village de ses ancêtres vignerons, Aude a retrouvé le fruit de ses racines où est né ce vin Divin.

Vineyard & Winery visit ; Free wine-tasting and local produce tasting (charges apply – upon reservation). A wine estate committed to organic farming practices, created by Aude Clavier, an œnologist, and her husband, Emmanuel.

Ouvert : lundi au vendredi : 10h-12h / 14h-18h. Samedi : 10h-12h ou week-end sur rdv. Été : mardi au samedi : 10h-18h. Service de planches à grignoter le midi. Fermé : dernière semaine d'août

02 54 58 87 03 – 06 10 89 26 11
60 route de Contres - 41700 OISLY
www.divinloire.com

VISITE DE LA VIGNE ET DU CHAI SUR RDV
DÉGUSTATION DE VIN ET DE PRODUITS LOCAUX :
PLANCHES À GRIGNOTER (PAYANT)
ACCUEIL GROUPE ET CAMPING-CAR



DOMAINE PASCAL GIBAULT

Spécialité : AOC Touraine Chenonceaux Blanc, AOC Touraine Blanc, différentes cuvées en Sauvignon Blanc, IGP Val de Loire Chardonnay.

Le Vignoble Pascal Gibault est basé sur une exploitation familiale depuis 3 générations. Pascal a une sensibilité de la consommation contemporaine des vins. Il a conscience des vins correspondants aux besoins des consommateurs de notre temps, les conceptualise, et leur donne forme. Son travail sur le domaine, ses vins, sont une œuvre authentique d'Artisan de la Terre.

Free wine-tasting. This vineyard has been owned by the same family for 3 generations. The work on the wine estate and the wines are the authentic craft of an Artisan de la Terre.

Ouvert : HS : lundi au samedi sur rdv.
BS : lundi au vendredi sur rdv

02 54 71 09 95 - 06 75 23 72 09
15 rue des Vignes, Les Martinières
41140 NOYERS-SUR-CHER
www.pascalgibault.com

DÉGUSTATION DE VIN
GRATUITE



DOMAINE JACKY MARTEAU

Spécialité : AOC Touraine Sauvignon, Gamay, Pineau d'Aunis, Touraine Chenonceaux Blanc et Rouge, Crémant de Loire.

Sur la rive gauche du Cher, notre domaine familial propose, en appellation Touraine : les épices du Pineau d'Aunis, la puissance aromatique du Sauvignon, la légèreté et le fruité du Gamay. Fêtez, célébrez avec le fruité de la Méthode Traditionnelle Rosé ou les fines bulles du Crémant de Loire ! Découvrez nos deux nouvelles cuvées en Touraine Chenonceaux : «La Chipie», blanc tout en finesse, «Tandem», rouge aux tanins souples et soyeux.

Free wine-tasting. We produce Touraine Sauvignon, Gamay and Pineau d'Aunis appellation wines. Red and White Touraine Chenonceaux wines. Crémant de Loire.

Ouvert : lundi au vendredi : 9h-12h / 14h-18h. Samedi sur rdv. Fermé dimanche et jours fériés

02 54 71 50 00
36 rue de la Tesnière - 41110 POUILLÉ
www.domainejackymarteau.fr

DÉGUSTATION DE VIN
GRATUITE



CONFRÉRIE DES VIGNERONS DE OISLY ET THÉSÉE

Spécialité : AOC Touraine, AOC Touraine Oisly, AOC Cheverny, AOC Chinon, AOC Crémant de Loire, AOC Rosé de Loire, AOC St Nicolas de Bourgueil, AOC Saumur Champigny, AOC Coteaux de l'Quabance, AOC Quart de Chaume...

La Confrérie des Vignerons de Oisly et Thésée regroupe 20 vignerons répartis sur 200 ha entre le plateau de Oisly et les coteaux de la vallée du Cher. Elle offre une gamme complète de domaines spécialisés dans la production de vins haut de gamme et la mise en bouteilles à la propriété. *Winery visit upon reservation ; Free wine-tasting. We bring together 20 wine producers from across 200 hectares between the Oisly plateau and the hillsides of the Cher valley.*

Ouvert : lundi au samedi : 9h-12h / 14h-18h. Fermé dimanche et jours fériés

02 54 79 75 20
5 rue du Vivier - 41700 OISLY
www.confrerie-oisly-thesee.fr

VISITE DU CHAI SUR RDV
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE



DOMAINE DE LA ROCHETTE

Spécialité : AOC Touraine Sauvignon, Pineau d'Aunis, Gamay, Fleur de Printemps (Gamay-Pinot Noir), Prestige du Vigneron (Cabernet-Côt), AOC Touraine Chenonceaux blanc et rouge.

Le Domaine de la Rochette est un domaine viticole familial, situé à Pouillé sur les coteaux du Cher. Les vignes bénéficient d'un terroir d'exception ; le vin d'un chai moderne et de caves creusées dans le tuffeau.

Vineyard & Winery visit ; Free wine-tasting. Family-owned wine estate in Pouillé in one of the most beautiful regions in the Cher Valley.

Ouvert : lundi au samedi : 8h-17h. Fermé du 22/12 au 2/01

02 54 71 44 02 - 06 10 03 47 41
79 route de Montrichard - 41110 POUILLÉ
www.vin-rochette-leclair.com





Ouvert : sur rdv

VISITE DU CHAI
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE

DOMAINE DES CAVES DE LA POTERIE

Spécialité : Gamay, Cabernet, Côt, Sauvignon, Rosé cépage Cabernet, jus de raisins classique ou pétillant, fines bulles blanches et rosées.

Propriétaire récoltant et indépendant en appellation Touraine et Vin de Pays, je vous propose de découvrir une gamme de produits diversifiée pour le plaisir gustatif des petits et des grands.

Winery visit ; Free wine-tasting. We are an independent operation, harvesting grapes in the Touraine et Vin de Pays appellation, and we offer a range of products.

02 54 75 16 62 - 06 83 29 97 43
652 route de la Poterie
41110 SAINT-AIGNAN
www.lescavesdelapoterie.com



Ouvert : lundi au vendredi :
17h-19h. Samedi : 10h-18h
ou sur rdv

VISITE DE LA VIGNE ET DU CHAI
SUR RENDEZ-VOUS
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE ET CAMPING-CAR

DOMAINE DE LA BLINIÈRE

Spécialité : AOC Touraine Blanc, Rouge, Rosé, Fines Bulles de Touraine.

Petite exploitation familiale située au milieu des vignes, existe depuis 1870, vous propose de découvrir ses vins d'AOC Touraine (blanc, rosé, rouge et fines bulles de Touraine) produits dans la tradition, à partir de vignes cultivées en lutte raisonnée.

Vineyard & Winery visit upon reservation ; Free wine-tasting. A small, family-owned wine estate since 1870, discover our Touraine appellation wines, made from vines grown using environmentally-friendly methods.

02 54 71 48 60 - 06 78 06 75 23
3 chemin de la Blinière
41140 SAINT-ROMAIN-SUR-CHER
www.domainedelabliniere.fr



Ouvert : HS : tous les jours : 9h-20h.
BS : lundi au samedi : 9h-19h.
Dimanche sur rdv

VISITE DE LA VIGNE ET DU CHAI
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE ET CAMPING-CAR

DOMAINE DE LA GIRARDIÈRE

Spécialité : AOC Touraine, Sauvignon, Gamay, Cabernet, Côt, vins tranquilles et fines bulles blanches et rosées, jus de raisin pétillant.

À 3 min du ZooParc de Beauval, au milieu des vignes, le Domaine de la Girardièrre vous accueille dans la convivialité pour une découverte des vignes et de son histoire. Venez rencontrer Sylvie qui vous fera déguster ses vins blancs, rouges, rosés, effervescents et partager son travail de vigneronne. Emplacements camping-car enherbés à disposition.

Vineyard & Winery visit ; Free wine-tasting. 3 minutes from the Beauval Zoo-Parc, come and see Sylvie, taste her wines and learn about her work as a wine producer.

02 54 75 42 44
283 route de la Girardièrre
41110 SAINT-AIGNAN
www.domaine-girardiere.fr



Ouvert : lundi au vendredi : 9h-12h
14h-19h (8h en HS). Samedi sur rdv

VISITE DE LA VIGNE ET
DU CHAI SUR RDV
ACCUEIL GROUPE ET
CAMPING-CAR

DOMAINE DU BIEN VIVRE

Spécialité : AOC Touraine Blanc, Rouge, Rosé, Fines Bulles de Touraine, AOC Touraine Chenonceaux

Exploitation familiale depuis 3 générations, le Domaine du Bien Vivre possède un vignoble cultivé de façon traditionnelle et respectueuse de l'environnement. Visite guidée du chai et vinification.

Vineyard & Winery visit upon reservation. Family-owned for 3 generations, this vineyard balances traditional and environmentally-sustainable production methods.

02 54 71 73 74 - 06 61 17 44 63
15 route du Petit Village
41140 SAINT-ROMAIN-SUR-CHER
www.domainedubienvivre.fr



Ouvert : 1/02 au 15/11 :
tlj : 10h-19h.
16/11 au 31/01 :
lundi au samedi : 16h-19h

VISITE DE LA VIGNE ET DU CHAI
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE ET
DE PRODUITS LOCAUX (PAYANT)
ACCUEIL GROUPE ET CAMPING-CAR

LES PIERRES D'AURÈLE

Spécialité : Vins de Loire en AOC Touraine, Touraine-Chenonceaux et Crémant de Loire, Sauvignon blanc et Chenin, Côt, Gamay, Pineau d'Unis...

Domaine familiale de 22 ha situé dans la Vallée du Cher, à 5km de Chenonceaux. Vin de qualité produit selon un mode de production respectueux de l'environnement et des terroirs (Terra Vitis).

Vineyard & Winery visit ; Free wine-tasting and local produce tasting (charges apply – upon reservation). Pierre d'Aurèle owns 22 hectares of vines surrounded by woods.

02 54 75 94 73- 06 99 35 27 79
1 la Chauverie
41400 SAINT-GEORGES-SUR-CHER
www.lespierredaurele.com



Ouvert : tous les jours : 9h-18h30

VISITE DE LA VIGNE ET DU CHAI SUR RDV
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE

DOMAINE DU CHAPITRE

Spécialité : AOC Touraine Chenonceaux, AOC Touraine : Sauvignon, Côt, Cabernet.

Notre famille vigneronne depuis près de 2 siècles a su nous transmettre ce savoir-faire ancestral de la culture de la vigne. Le fruit de notre travail est élaboré artisanalement dans les caves de notre domaine. Nous saurons vous accueillir dans notre cave pour vous faire découvrir l'AOC Touraine Chenonceaux lors d'une dégustation conviviale.

Vineyard & Winery visit upon reservation ; Free wine-tasting. Wine producers for 2 centuries, our family welcomes you to our cellar to try the Touraine Chenonceaux appellation wine.

02 54 71 71 22 - 06 75 20 04 95
82 rue Principale
41140 SAINT-ROMAIN-SUR-CHER
www.domaineduchapitre.com





Ouvert : Toussaint à Pâques :
mardi au samedi : 9h30-12h30
14h30-18h. Pâques à Toussaint :
lundi au samedi : 9h30-12h30
15h-18h30. Fermé les jours fériés

LA MAISON DU TOURAINE

Spécialité : AOP Touraine Chenonceaux, AOP Touraine (Blanc, Rouge, Rosé), Crémant de Loire, Méthode Traditionnelle.

Fondée en 1957, la cave des Vignerons des Coteaux Romanais regroupe 200 ha de vignobles sur les meilleurs terroirs de la Vallée du Cher et du plateau de Sologne viticole. Nous produisons des vins AOC Touraine en rouge, rosé, blanc, méthode traditionnelle, Touraine Chenonceaux et Crémant de Loire. Vente de vins en bouteilles et fontaines, vins du Val de Loire, produits du terroir, idées cadeaux.

Free wine-tasting. The wine cellar brings together 200 hectares of vineyards across the Cher Vallley and Sologne vinicultural plateau. Wines, local produce and gift ideas.

02 54 71 70 74
50 route Principale
41140 SAINT-ROMAIN-SUR-CHER
www.cave-vcr.fr

DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE SUR RDV



Ouvert : lundi au vendredi :
9h-12h30 / 14h-18h30.
Samedi sur rdv

BIET JEAN-MARC

Spécialité : Vins AOC Touraine Sauvignon blanc, Rosé, Gamay, Pinot Noir, Côt, Méthode Traditionnelle et jus de raisin

Nous sommes situé à Seigy, à 500 mètres du ZooParc de Beauval. Nos vignes sont plantées sur l'aire d'appellation Touraine. Nous proposons des vins blancs, rosés et rouges, et des pétillants avec ou sans alcool. Venez déguster nos vins, nos cuvées et découvrir notre Domaine familial. Possibilité de dégustation à thème sur demande.

Vineyard & Winery visit ; Free wine-tasting. Family-owned estate 500m from the Beauval ZooParc in the Touraine appellation.

02 54 75 34 34
38 route de Bel-Air - 41110 SEIGY
www.domaine-jeanmarcbiet.com

VISITE DE LA VIGNE ET DU CHAI
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE



Ouvert : tous les jours sauf
dimanche. HS : 8h-12h / 14h-18h.
BS : 8h-12h / 14h-17h

LE CHAI DES VARENNES

Spécialité : Cabernet, Gamay, Sauvignon, Pinot-Noir, Côt, Rosé, fines bulles de Touraine, jus de raisins pétillants rosé, piqueau d'aurin.

Le Chai des Varennes est une exploitation familiale créée dans le milieu du XIX^{ème} siècle et transmise de père en fils, située en plein cœur de la Touraine.

Vineyard & Winery visit ; Free wine-tasting. Family-owned estate since the 19th century, passed down from father to son in the heart of Touraine.

06 67 44 66 66
5 impasse des Varennes
41140 THÉSÉE
www.lechaidesvarennes.free.fr

VISITE DE LA VIGNE ET DU CHAI
DÉGUSTATION DE VIN GRATUITE
ACCUEIL GROUPE



DÉGUSTATION SOUS LES ÉTOILES

Le château de Chenonceau invite les producteurs de Touraine Chenonceaux pour une soirée inoubliable. La nuit venue, le temps d'une « Dégustation sous les Etoiles », venez flâner, un verre à la main, dans les jardins illuminés, accompagnés par la musique d'Arcangelo Corelli. Un moment unique pour découvrir et apprécier l'identité de ce vignoble et de ses vigneron, dans le plus majestueux des cadres.



©photo : Dominique Courineau

Dégustation dans la Cour d'Honneur du Château et dans la Grande Galerie sur le Cher, exceptionnellement ouverte en soirée. Samedi 21 juillet 2018 de 21h30 à minuit - 6 €
www.chenonceau.com
www.vintourainechenonceaux.fr



Les caves
touristiques
DU VIGNOBLE DE LOIRE®

www.vinsvaldeloire.fr



FLASHEZ CE QR CODE
POUR CONNAÎTRE
LES CAVES TOURISTIQUES
AUTOUR DE VOUS !

Les domaines viticoles labellisés Caves touristiques du Vignoble de Loire® vous garantissent un accueil de qualité, des horaires réguliers d'ouverture, une dégustation commentée gratuite (pour les individuels) dans un lieu aménagé et la vente à l'unité. Contactez-les, ils seront ravis de vous recevoir pour vous faire partager leur passion pour la vigne et le vin.

LES RESTAURANTS





Bistrot & Burger

DU CÔTÉ DE MONTRICHARD



Ouvert : 1/04 au 31/10 :
tj sauf lundi

LE MONT BURGER

Spécialité : burgers faits maison à emporter

Mont Burger propose un large choix de burgers faits maison à base de produits locaux (viande hachée et frites « maison »). Partenariat avec la boucherie Marinier de Montrichard.

Home-made burgers and salad.

02 54 75 31 83
40 rue nationale
41400 MONTRICHARD

MENU : 11,50 € À 15 €
MENU ENFANT : 6,50 €



Crêperie & cuisine végétale

DU CÔTÉ DE SAINT-AIGNAN



Ouvert : 14/07 au 25/08 : tj sauf
dimanche midi et lundi midi. BS :
mardi midi au samedi soir

AU BIGOUDEN

Spécialité : galettes de sarrasin, salades composées et crêpes dessert au froment.

Élodie et David vous accueillent dans leur véritable crêperie bretonne située en centre-ville. Nous vous proposons notre « formule déjeuner » en semaine ainsi que notre carte des galettes de sarrasin et crêpes froment à chaque service.

Elodie and David welcome you to their authentic Breton creperie in the town centre.

02 54 75 03 65
29 rue Paul Boncour
41110 SAINT-AIGNAN
www.facebook.com/Crêperie-Au-Bigouden

MENU : 15 € À 18 € ET À LA CARTE
MENU ENFANT : 10 €



Ouvert : tj en juillet et août.
Vendredi soir et week-ends en mai,
juin et septembre

BISTROT'QUAI

Spécialité : bar à terrines, bocaux et produits locaux...

« Bar à terrines » dans notre maison éclusière, au bord de la rivière. Nous servons des produits locaux, une quinzaine de terrines, vins de la Vallée, sodas, jus et boissons locales ou de pas trop loin. Les terrines sont servies avec du pain de campagne, carottes fraîches. Nous avons également des glaces artisanales.

In our lockmaster's house, we serve local produce, 15 different terrines and Valley wines.

09 52 54 02 42
3 rue de l'Écluse
37 150 CIVRAY-DE-TOURAINÉ
www.bistrotquai.fr

À PARTIR DE 6,50 €
MENU GROUPE : NOUS CONSULTER



Ouvert : 1/02 au 30/11 : tj
sauf jeudi

L'HERBERIE DES 3 CHEMINS

Spécialité : restauration fraîche et maison, bio, végétale, sans gluten. À découvrir : burger chèvre-miel.

Du haut de son 1^{er} étage, ce petit restaurant coloré et lumineux vous accueille place de la Paix. Un endroit insolite où petits et grands sont invités à venir découvrir notre cuisine maison. Été comme hiver, venez profiter d'un burger 100% maison et son verre de vin bio, de pâtes fraîches à l'ail des ours ou encore d'un thé gourmand. Les 3 chemins c'est aussi la garantie d'une cuisine fraîche, saine et d'une multitude de produits bio et bien sûr locaux ! Réservé aux curieux.

Fresh, home-made, organic, plant-based and gluten-free food in a bright and colourful restaurant.

09 81 30 66 33
11 place de la Paix
41110 SAINT-AIGNAN
www.Facebook.com/HerberieDes3Chemins

MENU : À LA CARTE,
TICKET MOYEN : 16 €
MENU ENFANT : 7,80 €





Ferme auberge

DU CÔTÉ DE SAINT-AIGNAN



Ouvert : 15/02 au 30/11.
HS : t/lj sur réservation.
BS : t/lj sauf dimanche soir et lundi

FERME AUBERGE LA LIONNIÈRE

Spécialité : produits fermiers issus de la ferme cuisinés « tout maison ».

En pleine nature, loin du tumulte citadin, venez découvrir ou redécouvrir les saveurs d'antan, cuisinées « tout maison », en toute simplicité et selon les productions de notre ferme : canard, poulet, coq, pintade, mais également agneau et chèvre. Réservation très conseillée.

Home-made produce from the farm.

02 54 75 24 99
1 rue de la Lionnière
41110 MAREUIL-SUR-CHER
www.lalionniere.fr



MENU : 22 € À 26 €
MENU ENFANT : 7,50 € À 12,50 €
MENU GROUPE : 23,50 € À 24,50 €



Grill Troglo

DU CÔTÉ DE MONTRICHARD



Ouvert : juillet et août : t/ljs sauf
mercredi soir et jeudi. BS : lundi midi
et mardi midi ; vendredi, samedi
et dimanche

LES 2 CAVES

Spécialité : viandes grillées au feu de bois, champignons crus ou farcis et cuisinés.

Installé dans un ancien chai à vin troglodytique, notre restaurant vous propose 3 menus, ainsi qu'une carte variée. Viande grillée au feu de bois en salle. Terrasse fleurie.

In a former troglodyte winery, we serve meat grilled over a wood fire, and raw or stuffed mushrooms.

02 54 32 08 63
2 impasse Bellevue
41400 BOURRÉ
www.les2caves.com



MENU : 18 € À 28 €
MENU ENFANT : 9,50 €
MENU GROUPE : 21 € À 33 €

LES FERMES AUBERGES, GOÛTEZ AUX SAVEURS DE NOS PRODUITS...

Une table à la ferme

Venez goûter aux multiples saveurs de nos produits fermiers. Chaque menu vous propose des recettes élaborées à partir de produits locaux de qualité, essentiellement issus de l'exploitation agricole : dégustez vins, charcuterie et viandes, dégustez des fromages ... toute la gastronomie d'un terroir à portée de fourchette.

Un accueil convivial

Reçu par le fermier aubergiste et sa famille, vous apprécierez la convivialité d'un accueil chaleureux dans un cadre architectural authentique et un environnement naturel préservé. N'oubliez pas de réserver votre table avant de vous déplacer ! Et sachez que certains fermiers peuvent aussi vous héberger (en chambres d'hôtes ou gîtes).



DU CÔTÉ DE SAINT-AIGNAN



Ouvert : Juillet - août : mardi soir
au dimanche soir. BS : vendredi soir
au dimanche soir

LE BOUSQUET

Spécialité : grill.

Implanté au milieu des vignes dans une ancienne cave à vin aménagée en restaurant, venez y déguster une grillade cuite au feu de bois, devant vous, dans la grande cheminée.

In this former wine cellar turned restaurant, try grilled food cooked over a wood fire.

02 54 71 44 44
6 rue de la Cave
41110 POUILLÉ
www.le-bousquet.com



MENU : 20,50 € À 29 €
MENU ENFANT : 10 €
MENU GROUPE : NOUS CONSULTER



Pizzeria

DU CÔTÉ DE MONTRICHARD



Ouvert : HS : tjlj sauf dimanche midi
et lundi midi.
BS : tjs sauf lundi et mardi

L'ADAGIO

Spécialité : spécialités italiennes et plats traditionnels.

Dans la rue principale de Montrichard, l'Adagio vous propose de découvrir sa carte composée d'entrées, de plats traditionnels, cuisine gourmande et savoureuse, ses spécialités du terroir (ris rognon de veaux sauce cognac, gambas en persillade, osso bucco de veau à l'orange, et son burger à l'italienne l'été...), mais également ses spécialités italiennes ainsi que ses pizzas et nombreux desserts maison. En hiver, déguster ses spécialités de montagne (raclette à la roue, fondue au fromage, tartiflette...).

Tasty traditional french and italian cooking. In winter, enjoy its mountain specialities.

02 54 32 29 44
72 rue nationale
41400 MONTRICHARD
www.adagiomontrichard.fr

MENU : 12 € À 18 €
MENU ENFANT : 8 €



Ouvert : 1/04 au 31/10 : tjlj

LE PROCOPIO

Spécialité : pizza, viande, burgers et galettes

Dans une ancienne chapelle du XIIe siècle, en plein cœur de la cité médiévale, le Procopio vous propose des pizzas, salades ainsi que des crêpes. Produits faits maison. Partenariat avec la boucherie Marinier de Montrichard.

Pizzas made in a wood-fired oven, salad, savoury crêpes, meat and fish.

02 54 32 54 74
1 rue Celerin
41400 MONTRICHARD

MENU : 14 € À 32 €
MENU ENFANT : 8,50 €



Restaurant à vins

DU CÔTÉ DE MONTRICHARD



Ouvert : mardi au dimanche midi

LE CUL DORÉ

Spécialité : cocottes, planches, pierrades... Ambiance de bar à vins et terrasse en été.

Une cuisine conviviale qui s'articule autour de vins de qualité. Nos plats s'inspirent de produits frais, de saison et locaux dès que possible.

Restaurant and wine bar in a welcoming environment with authentic, stylish decor.

02 54 71 99 68
66 rue nationale
41400 MONTRICHARD
www.leculdore.com

MENU : À PARTIR DE 13,90 €
ET À LA CARTE
MENU ENFANT : 8,90 €



DEVENEZ UN PRO DE LA DÉGUSTATION !

1- La vue

observez le vin pour connaître son âge, sa richesse en alcool...



2- L'odorat

inspirez pour déceler les arômes et vous faire une première impression



Faites tourner le vin dans votre verre et inspirez à nouveau pour découvrir de nouveaux arômes



3- Le goût
goûtez en inspirant un filet d'air...



ET APPRÉCIEZ !



Cuisine du monde

DU CÔTÉ DE SAINT-AIGNAN

DU CÔTÉ DE SAINT-AIGNAN *Cuisine du monde*

MENU : 30 €
MENU ENFANT : 10 €
MENU GROUPE : NOUS CONSULTER



LE TEGALLALANG

Spécialité : carte de saison régulièrement renouvelée mettant en avant les produits locaux saisonniers.

Avec sa cuisine savoureuse et ses buffets alléchants, ce restaurant vous invite à un moment de détente et de plaisir gastronomique. Plats régionaux, avec une thématique de cuisine nouvelle et une pointe d'exotisme. Salles majestueuses avec vue panoramique sur la terrasse surplombant le plan d'eau.

Delicious cuisine, mouth-watering buffets and regional dishes - new cooking, with a hint of the exotic.

Ouvert : 3/03 au 11/11 : tjl

02 54 75 6000
41110 SAINT-AIGNAN
www.leshotelsdebeauval.com



MENU : 30 €
MENU ENFANT : 10 €
MENU GROUPE : NOUS CONSULTER

LE MASAÏ-MARA

Spécialité : recettes de saison alliant produits locaux et créations culinaires exotiques.

Situé au cœur du bâtiment central de l'hôtel Les Hauts de Beauval, le restaurant Le Masaï-Mara vous transporte au cœur de la savane africaine et de ses somptueux décors.

In the central building of the 'Les Hauts de Beauval' Hotel, the Masaï-Mara will transport you to the heart of the fertile plains of the African savannah.

Ouvert : 24/03 au 11/11 : tjl

02 54 75 6000
41110 SAINT-AIGNAN
www.leshautsdebeauval.com



MENU : 19,50 € À 30 €
MENU ENFANT : 10 €
MENU GROUPE : NOUS CONSULTER

LE SICHUAN

Spécialité : recettes de saison alliant produits locaux et créations culinaires exotiques.

Ponctué de rouge flamboyant et d'une fine décoration chinoise, le restaurant des Pagodes de Beauval accueille les visiteurs dans un cadre convivial. Le Chef-Cuisinier propose des recettes de saison alliant produits locaux et créations culinaires exotiques.

Seasonal recipes combining local produce with exotic culinary creations, served in a restaurant decorated in the Chinese style.

Ouvert : tjl

02 54 75 6000
41110 SAINT-AIGNAN
www.leshotelsdebeauval.com



363 CHAMBRES À PROXIMITÉ DU ZOOPARC DE BEAUVAL



Les Jardins de Beauval



Les Pagodes de Beauval



NOUVEL HOTEL
Les Hauts de Beauval

02 54 75 6000 / reservations@leshotelsdebeauval.com

HOTELSBEAUVAL.COM



Cuisine traditionnelle

DU CÔTÉ DE CONTRES

DU CÔTÉ DE CONTRES *Cuisine traditionnelle*

MENU : 13 € À 33 €
MENU ENFANT : 10,50 €
MENU GROUPE : NOUS CONSULTER

LE BOUCHON DE SASSAY

Spécialité : Foie gras, Œuf cocotte au foie gras, Terrine du Bouchon, Omelette Norvégienne (sur commande)

Une ambiance chaleureuse et conviviale, une carte variée et gourmande, un menu « cuisiné » différent chaque jour, une grande terrasse ombragée dès que le soleil pointe son nez ainsi que trois salles, n'hésitez pas venez déjeuner au Bouchon de Sassay.

A warm and welcoming environment with a varied and delicious menu, which changes every day.



Ouvert : lundi au samedi (déjeuner).
Vendredi et samedi (dîner). Fermé
dimanche et 3 semaine en août

02 54 79 53 38
2 route de Contres
41700 SASSAY
www.lebouchondesassay.fr



MENU : 28 € À 45 €
MENU ENFANT : 10 € À 15 €
MENU GROUPE : 25 € À 45 €

LA TABLE DU MANOIR

Spécialité : asperges et fraises du Val de Cher, morceaux de viandes choisis.

Une cuisine franche et élaborées à base de produits frais et de saison, dans un cadre élégant. Diplômé de l'École Hôtelière de Lausanne.

An elegant restaurant serving authentic cooking made from fresh, seasonal produce. Diploma from the École Hôtelière in Lausanne.

Ouvert : 21/02 au 31/12 : le soir
du lundi au samedi. Le midi sur
demande, à partir de 10 pers.

02 54 78 45 39
23 rue des Combattants en AFN
41700 CONTRES
www.manoirdecontres.com



Ouvert : tjl sauf dimanche soir
(et vendredi soir en hiver)

LE VIEUX FUSIL

Spécialité : cuisine de nos grands-mères Solognotes : tête de Viau, poissons d'étangs, cuisse de guernazelles, rillons.

La bonne cuisine de nos grands-mères ! Service en habits d'autrefois les week-ends et sur demande pour vos banquets. Mieux qu'un restaurant, un musée ! Ici ça mijote, ça sent bon la potpote d'antan ! La tête de Viau, les guernazelles ou l'chieuvre de cheu nou, le sandre, le brochet, le gibier ou les champignons. Venez découvrir nos « solognoteries » ! Formule Bistrot en semaine les midis.

Our grandmothers' amazing cooking served by waiters in traditional dress on weekends. Our bistro serves a weekday lunch menu.

MENU : DE 19 € À 54 €
MENU ENFANT : 12 €
MENU GROUPE : 14 € À 42 €

02 54 98 71 31
1140 route de Contres
41230 SOINGS-EN-SOLOGNE
www.levieuxfusil.fr



MENU : 34 € À 47,50 €
MENU ENFANT : 16 €
MENU GROUPE : 23 € À 32 €

LA CLOSERIE DU RELAIS DES LANDES

Spécialité : foie gras maison.

Ancienne propriété viticole du XVII^{ème} siècle transformée en gentilhomme, la table de la Closerie du Relais des Landes vous propose une cuisine de saison savoureuse servie devant la belle cheminée seigneuriale ou dans la véranda ouverte sur le jardin. Selon la saison, prolongez votre soirée en terrasse ou dans nos salons au coin du feu ! Le parc de 12 ha arboré et fleuri vous invite à la flânerie.

Delicious seasonal cooking served in front of a beautiful seigneurial fireplace or in the veranda overlooking the garden.

Ouvert : 1/03 au 11/11 et 21/12
au 6/01 : tjl pour dîner

02 54 44 40 40
D7, lieu-dit «Les Landes»
41120 OUCHAMPS
www.relaisdeslandes.com



DU CÔTÉ DE MONTRICHARD

MENU : 19,50 € À 66 €
MENU ENFANT : 13 € À 17 €
MENU GROUPE : 25 € À 70 €

LA TABLE DU ROY

Spécialité : Croustillant de pied de cochon, crème de topinambours ; Sandre au beurre blanc, multicolore de légumes ; Mousse de Sainte Maure de Touraine, croûtons frits, miel de châtaignier ; Le Classique du Château : Crêpes Suzette préparées en salle, crème glacée à l'alcool d'orange maison et oranges confites

Ancienne demeure royale construite sous Charles VII, cet hôtel de charme de 32 chambres vous invite à découvrir son restaurant gastronomique « La Table du Roy » où l'on vous propose des mets et vins d'inspiration régionale.

Gastronomic restaurant in a former royal palace built under Charles VII.



Ouvert : 31/03 au 3/11 : tjl

02 54 32 32 01
Château de Chissay
41400 CHISSAY-EN-TOURAIN
www.chateaudechissay.com





Ouvert : tjl

LE BELLEVUE

Spécialité : sandre, ris de veau, langoustines.

Dans notre salle avec vue panoramique sur le Cher, nous vous offrons dans la plus grande harmonie tous les plaisirs de la table. Le Chef utilise les produits du terroir, propose quelques spécialités, subtiles mariages d'épices et d'herbes, préparées avec la finesse d'une cuisine de tradition. Les excellents vins connus du monde entier, produits par les viticulteurs environnants, raviront votre palais.

The Chef uses local produce and serves specialities, with subtle blends of herbs and spices.

02 54 32 06 17
24 quai de la République
41400 MONTRICHARD
www.hotels-montrichard.com



MENU : 19,50 € À 52 €
MENU ENFANT : 9,50 €
MENU GROUPE : À PARTIR DE 16 €



Ouvert : 10/01 au 20/12 :
tjl sauf samedi midi

LES TERRASSES DU LUCCOTEL

Spécialité : cuisine traditionnelle, de terroir.

Les Terrasses, restaurant du Luccotel vous invite à vous asseoir dans une atmosphère baignée de lumière. De votre table vous bénéficierez d'une vue panoramique sur le parc de l'hôtel qui domine la cité médiévale de Loches-en-Touraine. Côté gourmand, notre Chef vous invite à déguster une cuisine de terroir généreuse et spontanée qui fait la part belle aux produits de saison. La cuisine est faite maison dans un esprit familial.

A family-style restaurant, serving home-made cooking using seasonal ingredients.

02 47 91 30 30
12 rue des Lézards
37600 LOCHES
www.luccotel.com



MENU : 17 € À 40 €
MENU ENFANT : 12 €
MENU GROUPE : NOUS CONSULTER



Ouvert : HS : tjl, BS : tjl sauf
dimanche soir, mardi soir
et mercredi

LE BISTROT DE LA PLACE

Spécialité : viandes, planches, plats traditionnels.

Plats traditionnels faits maison. Viandes provenant de la boucherie Marinier de Montrichard. Menu à partir de 21,50 € et menu enfant disponible.

Traditional cooking. Restaurant at the bottom of the keep. Meals served on the terrace in summer.

02 54 32 33 03
3 rue du Pont
41400 MONTRICHARD



MENU : 21,50 € À 32 €
MENU ENFANT : 9,50 €

DU CÔTÉ DE SAINT-AIGNAN



Ouvert : février à novembre.
HS : tous les soirs sauf dimanche
(excepté vacances scolaires).
BS : tous les soirs sauf dimanche
et lundi

« CÔTÉ JARDIN » LE CLOS DU CHER

Spécialité : poulette de Racan et légumes d'antan, sandre beurre blanc.

Le restaurant « Côté Jardin » vous accueille pour un déjeuner ou un dîner entre amis, en famille ou en groupe pour partager un moment convivial autour de nos menus variant en fonction des saisons. Une cuisine faite Maison servie en terrasse sous les platanes aux beaux jours.

Have a lovely time with our regional dishes and seasonal menu.

02 54 75 00 03
2 rue Paul Boncour
41140 NOYERS-SUR-CHER
www.closducher.fr



MENU : 20 € À 25 €
MENU ENFANT : 10 €
MENU GROUPE : DE 19 € À 28 €



Ouvert : tjl sauf mardi et mercredi
(ouvert le mardi en été)

LES CLOSEAUX

Spécialité : cuisine de terroir, sincère et authentique, à partir de produits frais de saison.

Au cœur des vignobles de Loire, entre Amboise, Chenonceaux et Chaumont-sur-Loire, Christophe & Sophie Lunais vous accueillent au sein de leur domaine de 10 ha, entouré de forêts et d'étangs. Passionné par la cuisine depuis l'enfance, Christophe propose une cuisine de terroir, sincère et authentique, réalisée à partir de produits frais de saison. Marqué par sa collaboration avec Hélène Darroze et son amitié avec Yoann Gérard Huet, tous deux étoilés, il s'attache à revisiter la tradition avec une grande attention portée à la qualité des produits à l'esthétique de ses plats.

Local, honest and authentic cooking, made with fresh, seasonal produce.

02 54 57 32 73
Les Closeaux
41400 VALLIÈRES-LES-GRANDES
www.lescloseaux.com



MENU : 15 € À 32 €
MENU ENFANT : 9 €
MENU GROUPE À PARTIR DE : 25 €



Ouvert : HS : tjl sauf mardi et
samedi midi. BS : tjl sauf lundi soir,
mardi et samedi midi

LE 8

Spécialité : cuisine traditionnelle et savoureuse.

Cuisine traditionnelle et savoureuse « Fait Maison ».
100% home-made delicious, traditional cooking.

02 54 75 32 68
8 avenue Gambetta
41110 SAINT-AIGNAN
philippelaunay25@gmail.com



MENU : 15 € À 29 €
MENU ENFANT : 10 €
MENU GROUPE : NOUS CONSULTER



Ouvert : HS: tjlj sauf dimanche midi et lundi.
BS : mardi au samedi

MENU : 13,50 € À 29 €
MENU ENFANT : 8,50 €
MENU GROUPE : NOUS CONSULTER

LE BACCHUS

Spécialité : escargots aux pleurotes et ail doux.

Le Bacchus vous accueille Place de la Paix au centre-ville sur sa terrasse ombragée ou à l'intérieur de cette maison classée pour vous faire découvrir sa cuisine traditionnelle, simple et goûteuse, ainsi qu'un large choix de vins au verre.

Traditional, simple and delicious cooking, a large selection of wines by the glass, served inside a listed building.

02 54 75 10 75
17 place de la paix
41110 SAINT-AIGNAN
lebacchus41@hotmail.fr



Ouvert : HS : tjlj sauf lundi et mercredi soir.
BS : tjlj sauf dimanche soir, lundi et mercredi soir

MENU : 14 € À 55 €
MENU ENFANT : 12 €
MENU GROUPE : 25 € À 35 €

LE LION D'OR

Spécialité : œuf parfait, foie gras maison, pièces du boucher, Tarte Tatin revisitée.

Situé en centre-ville de Selles-sur-Cher, notre établissement propose deux restaurants : une salle brasserie avec terrasse aux beaux jours proposant le midi en semaine un menu du jour et une carte composée de différentes salades, viandes grillées, poissons, desserts. Une salle de restaurant gastronomique avec terrasse proposant différents menus avec des plats évolutifs au cours des saisons.

*Brasserie dining room serving a weekday lunch menu (changes daily).
Gastronomic dining room serving seasonal dishes.*

02 54 97 40 83
14 place de la Paix
41130 SELLES-SUR-CHER
www.liondor41.com



Ouvert : 15/02 au 10/11 : tjlj sauf dimanche, lundi midi et mercredi midi

MENU : 29,50 € À 35 €
MENU ENFANT : 7,50 € À 13,50 €
MENU GROUPE : 20 € À 40 €

LE GRAND HÔTEL

Spécialité : mille-feuilles de saumon mariné à la graine de fenouil, noix de joue de porc au cidre.

Tous nos plats sont faits « maison » à partir de produits frais. Nous vous accueillons dans notre grande salle, chargée d'histoire, auprès de notre cheminée du XIX^{ème} siècle, dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Vous pourrez apprécier une cuisine faite maison à partir de produits bruts à 90% d'origine française certifiée et en grande partie frais. Vous pourrez déguster des vins locaux, ainsi qu'un choix de cocktails faits maison.

All our dishes are home-made using fresh produce, and served by our nineteenth-century fireplace.

02 54 75 18 04
7/9 quai Jean Jacques Delorme
41110 SAINT-AIGNAN
www.grand-hotel-saint-aignan.com



Ouvert : mardi au dimanche midi

MENU : 18,50 € À 44 €
MENU ENFANT : 13 €
MENU GROUPE : 27 €

LE PONT DE SAULDRE

Spécialité : foie gras de canard maison, galantine du Chef, filet de rumsteck poivre vert, feuilleté au chocolat noir sur son coulis d'orange.

Dans ce restaurant aux murs d'un rouge éclatant, on savoure une cuisine de tradition avec de beaux produits : galantine, jambon de pays, fromages de chèvre de la région, tarte au citron... le Chef fait même son pain ! Vue panoramique sur la campagne, l'établissement a été refait à neuf en 2009.

Have a lovely time with our regional dishes and seasonal menu.

02 54 96 21 65
2 rue Nationale
41130 BILLY
www.lepontdesauldre.fr



Ouvert : tjlj sauf lundi, samedi midi, dimanche soir (et mercredi soir entre Toussaint et Pâques). Fermé du 25/06 au 10/07 et du 1 au 21/10

MENU : 18 € À 39 €
MENU ENFANT : 12 €
MENU GROUPE : NOUS CONSULTER

LE MANGE GRENOUILLE

Spécialité : cuisine française de produits frais.

Près de la cheminée ou en terrasse, en amoureux, en famille ou entre amis, Floriane et Vincent vous accueillent avec simplicité, convivialité et raffinement. La formule « à l'ardoise » du déjeuner ou les formules « à la carte » proposent une cuisine élaborée à partir de produits frais et de saison.

The 'Ardoise' lunchtime set menu and our main menu offer dishes made with fresh and seasonal produce.

02 54 71 74 91
10 rue Paul Boncour
41110 SAINT-AIGNAN
www.lemangegrenouille.fr



Ouvert : 1/04 au 3/11: tjlj

MENU : 16 € À 30 €
MENU ENFANT : 7,50 € À 10 €
(EN VACANCES SCOLAIRES)
MENU GROUPE : NOUS CONSULTER

LE RELAIS DU MOULIN

Spécialité : pâté Berrichon, crème de lentilles, confit de porc à la Berrichonne.

En bordure de rivière, dans un cadre verdoyant, le restaurant « Jacques Cœur » vous fera découvrir au déjeuner ou au dîner, une cuisine de qualité à base de plats régionaux. En salle ou en terrasse, notre chef vous proposera des plats savoureux et mis au goût du Berry.

High-quality cuisine made with regional produce, in a green, riverside location.

02 54 00 38 00
94 rue Nationale
36600 VALENCAY
www.hotel-lerelaisdumoulin.com



Index et autres restaurants



À ANGÉ (41400)

L'Angéenne
2 rue du Commerce - 02 54 32 79 57

À BOURRÉ (41400)

Château de Vallagon
62 route de Vallagon - 02 54 32 15 82
réservé aux clients de l'hôtel

Les 2 Caves

2 impasse Bellevue - 02 54 32 08 63 - p. 39

Le Christophix

2 route de Tours - 02 54 75 05 89

À CHÂTEAUVIEUX (41110)

Au Bonheur Partagé
5 rue des Déportés du 2 mai 1944
02 54 32 12 69

À CHÂTILLON-SUR-CHER (41130)

Café de la Mairie
1 rue de la Mairie - 02 54 71 89 21

À CHÉMERY (41700)

Café de la Gaïeté
71 rue Nationale - 02 54 71 37 84

Le Pied de Mouton

83 rue Nationale - 02 54 71 30 47

À CHISSAY-EN-TOURNAINE (41400)

La Boule d'Or
1 route de Tours - 02 54 32 32 09

La Table du Roy

Château de Chissay - 02 54 32 32 01 - p. 45

À CONTRES (41700)

Brasserie Bar de la Hall
28 rue Pierre Henri Mauger - 02 54 79 50 13

Brasserie le Central

69 route de Cheverny - 02 54 78 47 23

Crêperie le Nid

21 rue Pierre Henri Mauger - 02 54 79 64 03

La Botte d'Asperges

52 rue Pierre Henri Mauger - 02 54 79 50 49

Le 2000 / Le Limousin

99 Avenue de la Paix - 02 54 79 08 11

Le Croissant

15 rue Abel Poulin - 02 54 79 50 21

Hôtel de France

37 rue Pierre Henri Mauger - 02 54 75 50 14

Le Kiosque à pizzas

19 Av. du Général de Gaulle - 02 54 79 22 06

Le Manoir de Contres

23 rue Combattant AFN - 02 54 78 45 39 - p. 44

L'Univers

2 rue Abel Poulin - 02 54 79 50 41

Pizzeria Antoine

25 rue de Bracieux - 02 54 78 08 38

Pizzeria L'Olivier

5 place Adolphe Javalet - 02 54 79 66 79

À COUDES (41700) :

La Taille Rouge
540 route de Blois - 02 54 71 31 53

À FEINGS (41120)

L'Essentiel
2 route de la Cazallerie - 02 54 20 13 03

À FONGÈRES-SUR-BIÈVRE (41120)

Pizzeria du Château
2 rue Henri Goyer - 02 54 33 28 09

À GY-EN-SOLOGNE (41230)

Gy suis Gy reste
2 carrefour Saint Martin - 02 54 83 82 82

À LASSAY-SUR-CROISNE (41230)

Auberge le Prieuré
5 route de Romorantin - 02 54 83 91 91

À MAREVIL-SUR-CHER (41110)

Ferme Auberge la Lionnière
1 rue de la Lionnière - 02 54 75 24 99 - p. 38

L'Annexe 126

72 rue de la République - 02 54 75 22 68

À MONTRICHARD (41400)

L'Adagio
74 rue Nationale - 02 54 32 29 44 - p. 40

L'Atelier du Burger

8 rue de la Juiverie - 02 54 71 86 87

Le Commerce

5 place du Commerce - 02 54 32 00 91

Le Café du Centre

40 rue Nationale - 02 54 32 00 43

Chez Victor

6 bis rue Victor Hugo - 02 54 32 39 69

Crêperie du Donjon

17 rue du Pont - 02 54 71 88 96

L'Espérance

3 rue de la Juiverie - 02 54 32 12 15

Kebab

6 rue de Tours - 02 54 32 85 31

La Villa

place Barthélémy Gilbert - 02 54 32 07 34

Le Bellevue

24 quai de la République - 02 54 32 06 17 - p. 46

Le Cheval Blanc

16 route de Blois - 02 54 32 01 82

Mont Burger

65 rue Nationale - 02 54 75 31 83 - p. 36

Le Bistrot de la Place

3 rue du Pont - 02 54 32 33 03 - page 46

Pizz' du Rempart

5 Boulevard Philippe Auguste - 02 54 32 16 78

Le Procopio

1 rue Saint-Célerin - 02 54 32 54 74 - p. 40

Les Tuffeaux

3 rue Daynard - 02 54 32 68 13

Le Cul Doré

66 rue Nationale - 02 54 71 99 68 - p. 41

À NOYERS-SUR-CHER (41140)

Côté Jardin, le Clos du Cher

2 rue Paul Boncour - 02 54 75 00 03 - p. 47

Hôtel de la Gare

2 avenue de la Gare - 02 54 75 00 20

Le Fin Palais

ZA les Plantes, 12 rue André Boule - 02 54 71 79 65

Le Grill des Nouettes

110 rue Nationale - 02 54 75 16 63

Le Relais Touraine Sologne

2 route de Tours - 02 54 75 15 23

Pizzeria Allo'Thentic

27 route de Blois - 02 54 32 87 38

Pizzeria aux 4 saisons

39 rue Nationale - 02 54 75 12 24

À OISLY (41700)

Le Saint Vincent

1 route de Monthou - 09 81 88 50 04

À OUCHAMPS (41120)

La Closerie du Relais des Landes

lieu-dit les Landes - 02 54 44 40 40 - p. 44

À PONTLEVOY (41400)

Ô Péché Mignon

1 route de Blois - 02 54 71 87 24

Restaurant Hôtel de l'École

12 route de Montrichard - 02 54 32 50 30

À POUILLÉ (41110)

Le Bousquet

6 rue de la Cave - 02 54 71 44 44 - p. 39

À SAINT-AIGNAN (41110)

Au Bigouden

29 rue Paul Boncour - 02 54 75 03 65 - p. 37

Délices d'Asie

17 rue Constant Ragot - 02 54 75 32 83

Fun Doner

7 rue du Four - 09 84 46 66 63

L'Amaréna

7 place de la Paix - 02 54 75 47 98

Le 8

8 Avenue Gambetta - 02 54 75 32 68 - p. 47

Le Bacchus

17 place de la Paix - 02 54 75 10 75 - p. 48

Le Crépiot

36 rue Constant Ragot - 02 54 75 21 39

L'Embarcadère

23 quai JJ Delorme - 02 54 75 01 71

Le Grand Hôtel

7 quai JJ Delorme - 02 54 75 18 04 - p. 48

L'Herberie des 3 Chemins

11 place de la Paix - 09 81 30 66 33 - p. 37

Le Mange Grenouille

10 rue Paul Boncour - 02 54 71 74 91 - p. 48

Le Sichuan

1 rue des Jardins de Beauval - 02 54 75 60 00 - p. 42

Le Tegallalang

2 rue des Jardins de Beauval - 02 54 75 60 00 - p. 42

Le Masai-Mara

Les Hauts de Beauval - 02 54 75 60 00 - p. 42

Sur le Pont

1 route de Blois - 02 54 75 33 75

À SAINT-GEORGES-SUR-CHER (41400)

Le Mercy

15 place Pierre Fidèle Bretonneau - 02 54 32 04 14

Vano Pizz

26 rue Marcel Bisault - 02 54 71 03 46

À SASSAY (41700)

Le Bouchon de Sassay

2 route de Contres - 02 54 79 53 38 - p. 45

À SELLES-SUR-CHER (41130)

Ali Baba Kebab

1 rue Saint Roch - 02 54 97 62 14

Chez Voisin Lin

6-8 rue de Sion - 06 21 32 04 25

La Commedia

8 rue Philippe de Béthune - 02 54 97 68 52

L'Amaréna Azzura

19 rue de Sion - 02 54 76 59 42

L'Auberge Selloise

1 rue du TPG Albert - 02 54 97 56 22

Le Champcol

31 rue du 15 août 1944 - 02 54 96 00 42

Le Grain de Selles

1 rue du Cher - 02 54 96 39 15

Le Lion d'Or

14 place de la Paix - 02 54 97 40 83 - p. 49

Le Sologna

29 route de Blois - 02 54 97 48 59

À SOINGS-EN-SOLOGNE (41230)

L'Agriculture

10 rue de Blois - 02 54 98 73 40

Le Vieux Fusil

1140 route de Contres - 02 54 98 71 31 - p. 45

À THENAY (41400)

Club House

45 route de Contres - 02 54 32 64 46

Thenay Bon

4 place de l'Église - 02 54 32 05 70

À THÉSÉE (41140)

Le Moulin de la Renne

11 route de Vierzon - 02 54 71 41 56

À VALLIÈRES-LES-GRANDES (41400)

Auberge du Centre

2 route d'Amboise - 02 54 20 93 01

Les Closeaux

lieu-dit les Closeaux - 02 47 57 32 73 - p. 46



GUÉNARD
1824

HUILES GASTRONOMIQUES



UNE PALETTE DE SAVEURS D'EXCEPTION

Guénard propose une large palette d'huiles gastronomiques rares et authentiques, pour les gourmets et les gourmands.

UN SAVOIR FAIRE UNIQUE

La qualité de nos huiles réside dans notre savoir faire d'huilier acquis depuis la création de notre premier moulin en 1824.



MÉDAILLE D'ARGENT au Concours Général Agricole 2018
pour l'Huile vierge de Noix de France Guénard !

ZA les Plantes • 2 rue André Boule • 41140 NOYERS-SUR-CHER
02 54 75 75 75

WWW.HUILES-GUENARD.COM



-20% à valoir pour
tout achat supérieur à 20 € *

* Offre exclusive de -20% de réduction à la boutique d'usine,
sur présentation du guide ou sur notre site web www.huiles-guenard.com avec le
Code Promo OTG18 pour tout achat supérieur à 20€ jusqu'au 31/12/2018