

## LES +

- > Au Domaine de Chaumont-sur-Loire se restaurer c'est aussi se ressourcer de l'intérieur
- > Cinq offres de restauration réparties sur tout le Domaine
- > Le Grand Velum, une cuisine inventive autour du thème du Festival des Jardins
- > Une cuisine produite sur place avec un choix de produits locaux et biologiques



© Chantal Collet-Dumond

### LE GRAND VELUM

#### ATELIER DE CRÉATION CULINAIRE ET GASTRONOMIQUE

L'atelier a fait appel à François-Xavier Bogard, créateur culinaire pour élaborer une carte en lien avec le thème du Festival International des Jardins. Situé dans une serre élégante et végétalisée, il complète votre visite du Domaine de Chaumont-sur-Loire par une expérience gourmande et subtile.

En hiver, la carte est revisitée et nous vous servons dans des salles chauffées.

#### > À partir de 20 personnes

Déjeuner comprenant une entrée, un plat, un dessert, accord mets et vin et un café  
45 € / personne - en sus du droit d'entrée<sup>(1)</sup>

#### > Pour les petits groupes (moins de 20 personnes)

Déjeuner comprenant une entrée, un plat, un dessert, accord mets et vin et un café  
50 € / personne - en sus du droit d'entrée<sup>(1)</sup>

> **NOUVEAU** : formule proposée toute l'année



© E. Sander

### LE COMPTOIR DES TILLEULS

Restauration rapide qui vous propose une formule complète sur un plateau avec des produits du terroir régional rigoureusement sélectionnés et cuisinés sur place, et servis dans des contenants recyclables ou réutilisables, en accord avec notre démarche écoresponsable de tri sélectif.

> Formule complète avec boisson et café

> 24 € / personne - en sus du droit d'entrée

> D'avril à novembre - sur réservation



© E. Sander

### LE CAFÉ DU PARC ET LE CAFÉ DES SAVOIRS ET DES SAVEURS

**Le Café du Parc** est un espace créé à proximité du Château et des expositions installées dans le Parc afin de vous offrir un moment de détente au sein d'une terrasse ombragée située dans la Cour de la Ferme.

> Ouvert de fin avril à début novembre

Espace de détente et de restauration, au milieu des livres et dans une architecture originale, **Le Café des Savoirs et des Saveurs** offre un espace chaleureux et abrité où il fait bon s'attarder et savourer les mille et une sensations inspirées par le Domaine.

> Ouvert toute l'année

### L'ESTAMINET

Situé au cœur des jardins du Festival, **L'Estaminet** vous propose des collations, boissons chaudes et froides, glaces et sorbets artisanaux aux parfums originaux.

> Ouvert de fin avril à début novembre

<sup>(1)</sup> Sous réserve de disponibilité. 2024 document non contractuel