



LES +

- > Au Domaine de Chaumont-sur-Loire, se restaurer c'est aussi se ressourcer de l'intérieur
- > Six offres de restauration réparties sur tout le Domaine et l'hôtel *Le Bois des Chambres*
- > Une cuisine produite sur place avec un choix de produits locaux et biologiques

LE GRAND CHAUME

Installé au cœur du *Bois des Chambres*, le restaurant *Le Grand Chaume* accueille les amateurs de gastronomie fine et authentique dans une architecture et un décor à l'originalité théâtrale. Inspirée à la fois des tourelles des châteaux de la Renaissance et des meules de foin des campagnes, une immense fleur de chaume abrite une série d'espaces ouverts sur la terrasse de l'étang, la cour de la ferme ou simplement sur le paysage.

En résonance avec le raffinement célébré durant des siècles par les prestigieux propriétaires du Domaine, le décor intérieur repose sur un dialogue permanent avec l'incroyable armature du toit laissée apparente et transformée en un véritable ciel bleu nuit, transpercé d'une myriade de flèches blanches comme autant de comètes fixées dans une course éperdue.

Formule 3 plats, 1 verre de vin et boisson chaude

50 €/personne sans droit d'entrée

Formule du soir 3 plats, 2 verres de vin et boisson chaude

65 €/personne sans droit d'entrée

Menu individuel - soir uniquement : 3 services (60 €) - 5 services (85 €)

Menu végétarien - inclus

> Toute l'année [sauf congés annuels]



LE GRAND VELUM

Situé dans une serre élégante et végétalisée, *Le Grand Velum* est un rendez-vous incontournable pour tous les gourmets-visiteurs du Domaine de Chaumont-sur-Loire. Cet atelier de création gastronomique fait appel au créateur culinaire *François-Xavier Bogard* pour élaborer une carte originale en lien avec le thème du Festival International des Jardins.

Ainsi chaque année, une cuisine inventive et raffinée met en lumière des saveurs et des couleurs inédites célébrant des produits principalement issus de l'agriculture biologique, labellisés et empruntant des circuits courts. Au *Grand Velum*, "se restaurer" est synonyme de "se ressourcer" tant les qualités nutritionnelles, diététiques et sensorielles des mets proposés sont une priorité. L'expérience gourmande est inoubliable.

Formule 3 plats, 1 verre de vin et boisson chaude

45 € / personne en sus du droit d'entrée à partir de 20 personnes

50 € / personne en sus du droit d'entrée pour les groupes de moins de 20 personnes

> De mai à octobre - sur réservation

AU "GRAND CHAUME" ET AU "GRAND VELUM"

1 coupe de Vouvray brut (7,50 €)

1 verre de vin de notre sélection (5 €)

LE COMPTOIR DES TILLEULS

Situé dans un cadre bucolique en plein air sous les tilleuls ou sous des pergolas végétalisées, cette restauration rapide vous propose une formule buffet complète sur un plateau avec des produits du terroir régional rigoureusement sélectionnés et cuisinés sur place et servis dans des contenants recyclables et réutilisables. Afin de nous accompagner dans notre démarche écoresponsable, un espace de tri sélectif est mis à votre disposition en fin de repas.

Formule 3 plats, 1 verre de vin et boisson chaude

26 € / personne en sus du droit d'entrée à partir de 20 personnes

> D'avril à octobre - sur réservation

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 octobre

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 de novembre à avril

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. À déguster en terrasse. Ouvert de fin avril à octobre

NOUVEAUTÉ : RESTAURATION AUTOMNE/HIVER - GROUPES

REPAS GASTRONOMIQUE SUR LE DOMAINE

L'atelier de création culinaire et gastronomique propose une cuisine inventive et raffinée autour du thème du Festival des Jardins. Prônant une cuisine simple et épurée, la revisite automnale et hivernale de la carte met en lumière les produits végétaux principalement issus de l'agriculture biologique, labellisés, et en circuits courts.

Formule 3 plats, 1 verre de vin et boisson chaude : 45 €/personne en sus du droit d'entrée

REPAS GASTRONOMIQUE À L'HÔTEL LE BOIS DES CHAMBRES

À la carte du *Grand Chaume*, les mets cultivent une créativité au service d'une gastronomie étonnante. Mettant en avant les productions des terroirs de la Région, ils s'ingénient à bousculer les papilles tout en respectant une éthique environnementale. La gourmandise et la joie sont ici des vertus cultivées et honorées. Les viandes comme les vins sont sélectionnés parmi les productions régionales.

Formule 3 plats, 1 verre de vin et boisson chaude : 50 €/personne sans droit d'entrée

Formule du soir 3 plats, 2 verres de vin et boisson chaude : 65 €/personne sans droit d'entrée

REPAS BISTRONOMIQUE SUR LE DOMAINE

Issue de la carte du *Café des Savoirs et des Saveurs*, une formule complète sur plateau servie à table, qui met en valeur des produits du terroir régional cuisinés sur place, et des recettes gourmandes.

Formule 3 plats, 1 verre de vin et boisson chaude : 30 €/personne en sus du droit d'entrée

Prix nets service compris. 2025 document non contractuel / Photos : © E. Sander



SERVICE COMMERCIAL : commercial@domaine-chaumont.fr - 02 54 20 99 20

Aude Guillon : aude.guillon@domaine-chaumont.fr / Emily Leclerc : emily.leclerc@domaine-chaumont.fr / Baptiste Robin : baptiste.robin@domaine-chaumont.fr