

2021

I RISTORANTI DEL DOMAINE

Le equipe del Domaine danno prova di uno straordinario senso artistico culinario in linea con la creatività della programmazione del Domaine.

Cinque aree di ristorazione distribuite in tutto il Domaine.

Tre modi di ristorazione: ristorante gastronomico, ristorante a buffet, paninoteche, bar e sale da tè.

Cucina elaborata sul posto con un massimo di prodotti genuini e biologici locali, freschi e naturali con una volontà di dare la preferenza a quelli provenienti dal "circuito breve".

Uso di piatti riciclabili o compostabili e attuazione di un sistema di raccolta differenziata dei rifiuti messo a disposizione dei clienti.

Degustazione di gelati e sorbetti artigianali.

Ristorazione per le piccole e grandi fami.

OFFERTE DI RISTORAZIONE DISPONIBILI TUTTO L'ANNO

L'ATELIER DI CREAZIONE CULINARIA E GASTRONOMICA

L'Atelier di creazione culinaria e gastronomica vi propone di pranzare in un salone privato che offre lo stesso menù del *Grand Velum*.

Pasto composto da un piatto di apertura, un piatto forte e un dessert, vini abbinati e caffè.

Le offerte di ristorazione sono disponibili da novembre a marzo, dietro prenotazione.

Tariffa a persona: 40,00 €

LE CAFÉ DES SAVOIRS ET DES SAVEURS

vi propone una carta invernale con piatti caldi e freddi.

Possibilità di formule dietro richiesta.

I ristoranti sono accessibili soltanto alle persone che hanno pagato un diritto d'ingresso.

Tariffa 2021 su una base di 20 partecipanti – oltre la tariffa d'ingresso.





LE GRAND VELUM

L'ATELIER DI CREAZIONE CULINARIA E GASTRONOMICA

Il laboratorio ha fatto ricorso a François-Xavier Bogard, creatore culinario per elaborare una carta in linea con il tema del Festival Internazionale dei Giardini. Situato in una serra elegante e vegetalizzata, completa la vostra visita del Domaine con un'esperienza golosa e sottile.

Pasto composto da un piatto di apertura, un piatto forte e un dessert, vini abbinati e caffè.

Da aprile a ottobre
Su prenotazione.

Tariffa a persona:
40,00 €



LE COMPTOIR DES TILLEULS

Un ristorante all'aperto che propone una cucina casereccia, a chilometro zero, principalmente a base di prodotti biologici e regionali. Ricette creative ed evolutive.

Formula completa con bevanda e caffè.

Da aprile a novembre
Su prenotazione.

Tariffa a persona:
22,00 €



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

Spazio di relax e ristorazione, in mezzo ai libri e in un'architettura originale, il *Café des Savoirs et des Saveurs* offre uno spazio caloroso e riparato, nel quale è piacevole attendersi e assaggiare le numerose sensazioni ispirate al Domaine.

Aperto tutto l'anno, dalle 11.00 alle 18.30 (19.00 il fine settimana).

LE SALON DE THÉ E L'ESTAMINET

Situato nel cuore dei giardini del Festival o nella cornice unica di una delle torri dell'ingresso del Castello, il *Estaminet* e il *Salon de Thé* vi propongono colazioni, bibite calde e fredde, gelati e sorbetti artigianali dai gusti originali.

Aperto da fine aprile a inizio novembre.

Prenotazioni - Servizio Commerciale

+33 (0) 254 209 920
commercial@domaine-chaumont.fr

Tariffa 2021 su una base di 20 partecipanti - oltre la tariffa d'ingresso.