

OUVERTURE DU SALON DE THÉ DU DOMAINE DU COLOMBIER

*Le **Domaine du Colombier** a le plaisir d'annoncer l'ouverture de son Salon de Thé à compter du 1er mars 2025. Situé au cœur du Domaine, ce nouvel espace invite à la détente dans une atmosphère chaleureuse et moderne. La carte met l'accent sur des produits faits maison, préparés à partir d'ingrédients de saison, dans une démarche artisanale respectueuse de la qualité et du savoir-faire. Ce nouvel espace enrichit l'offre du Domaine et se veut un lieu privilégié pour savourer des pâtisseries et viennoiseries maison, des thés, des cafés de spécialité et des chocolats chaud biologiques dans une ambiance intimiste. Ouvert en basse saison, il accueille les visiteurs du mercredi au dimanche, de 14h00 à 17h30, sans réservation préalable.*

Un lieu paisible pour une pause gourmande

Ce Salon de Thé se veut un véritable refuge, où chaque visiteur peut savourer une expérience gourmande unique dans un cadre paisible. Que ce soit pour un moment de détente après une balade dans le parc, pour prolonger un déjeuner au Bistrot 270, ou pour une pause réconfortante pendant les mois plus froids, cet espace est **ouvert du mercredi au dimanche, de 14h00 à 17h30, sans réservation préalable**. Le mobilier moderne et épuré, associé à des fauteuils confortables et des tables soigneusement disposées, crée une ambiance intime idéale pour savourer une boisson chaude ou une pâtisserie maison. La capacité d'accueil est d'environ une **quinzaine de personnes**.

En haute saison, le Domaine proposera une expérience différente avec son bar près de la piscine, permettant aux visiteurs de profiter pleinement de l'extérieur et des beaux jours.

Des produits faits maison, de saison et artisanaux

Dans un souci de qualité, chaque pâtisserie et viennoiserie servie au Salon de Thé est préparée sur place, avec des ingrédients soigneusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leur qualité. Dirigée par une équipe d'experts, incluant l'**artisan boulanger**, le **chef pâtissier du restaurant étoilé** accompagné de son **élève**

formée à l'école Ducasse, la production est supervisée pour garantir des créations sucrées d'exception.

Les visiteurs pourront découvrir une sélection variée de pâtisseries et viennoiseries, parmi lesquelles des classiques comme le **pain au chocolat**, le **croissant**, la **madeleine au miel des ruches du Domaine parfumée à l'huile d'olive du Domaine** ou le **cookie au praliné et aux noisettes torréfiées**, mais aussi des créations plus élaborées. Parmi les incontournables figurent la traditionnelle **tarte aux pommes**, le **Paris-Brest** généreusement garni, la **tarte au citron meringuée** ou encore les **cannelés à la cire d'abeille**. Le menu varie au fil des saisons, offrant ainsi aux gourmands et gourmets un éventail de nouveautés tout au long de l'année.

Un large panel de thés d'exception pour un voyage gustatif

Pour accompagner ces créations sucrées, le Salon de Thé propose une large sélection de thés de qualité : thé vert, thé blanc, thé noir ou thé bleu. Parmi les choix, les **thés du jardin** notamment le **Sencha Fuji (Shizuoka, Japon)**, un thé vert japonais frais et herbacé, ou le **Bohea Lapsang (Fujian, Chine)**, un thé noir fumé et épicé de Chine, séduiront les amateurs de thés authentiques. Les **thés parfumés** sont également à l'honneur, avec des options telles que l'**Earl Grey Impérial** aux notes délicates de bergamote et de citron, ou le **Ma Belle Provence**, un thé vert aux arômes de pêche et de lavande. Enfin, le salon propose une **version glacée**, idéale pour les enfants et ceux en quête de fraîcheur.

Des cafés classiques aux grands crus

Les amateurs de café apprécieront la sélection de **grands crus** du salon, provenant de régions reconnues pour leur qualité. Le café peut être dégusté en **expresso** ou en café **filtre**. Parmi les options proposées, le **Nicaragua San Juan del Rio Coco**, avec ses notes de cacao et de noisette, ou le **Costa Rica Heredia**, plus complexe et aromatique, offrent des expériences gustatives uniques. Le grain biologique **Éthiopie Sidamo** se distingue par son profil rond et équilibré, tandis que le café **Bourbon rouge Salvador Santa Ana** dévoile des saveurs sucrées de chocolat et de fruits rouges compotés.

Des boissons lactées pour une touche gourmande supplémentaire

En plus des thés et cafés, le Salon de Thé propose une gamme de boissons lactées : **cappuccinos**, **lattes macchiatos**, **mochaccinos**, ainsi que des alternatives

végétales (**lait d'amande**), permettant à chacun de personnaliser sa boisson selon ses préférences.

Des chocolats biologiques pour les amateurs de chocolat

Le Salon de Thé accorde également une attention particulière aux chocolats, en proposant une sélection biologique de la **chocolaterie Monsieur Morain** à Donzère. Des créations comme le **Vietnam Thanh Long**, au goût légèrement acidulé et épicé, ou le **Côte d'Ivoire Guémon**, plus corsé et aux arômes cacaotés et de fruits secs, viennent compléter l'offre de boissons chaudes. Le chocolat **Pérou Chanchamayo**, sans sucre ajouté, se distingue par ses notes délicates et fruitées.

Un forfait gourmand à 15 euros

Le Salon de Thé propose un **thé ou un café gourmand à 15€**, qui inclut une boisson chaude classique (thé ou café) accompagnée d'une sélection de pâtisseries maison. Cette formule permet de découvrir une sélection des meilleures créations sucrées du moment, dans un cadre calme et intime, propice à la détente.