

Une escapade Panoramique et gastronomique au Domaine de la Corniche



Photo : [Le Panoramique - Domaine de la Corniche](#)

L

Le restaurant gastronomique *Le Panoramique*, table étoilée du chef **Gaëtan Perulli**, se situe dans le cadre spectaculaire du **Domaine de la Corniche**. Perché sur les hauteurs de Rolleboise, dans les Yvelines, à quelques kilomètres de Mantes-la-Jolie et de Giverny - à 45 minutes de Paris en voiture -, cet hôtel de charme se trouve sur une falaise qui surplombe la vallée de la Seine. Une localisation privilégiée dont vous pourrez profiter depuis la salle du restaurant ou sa terrasse.





Dans un cadre calme, lumineux et raffiné, le chef propose une cuisine précise et épurée, qui met à l'honneur le terroir normand tout en changeant au fil des saisons. Nous avons eu la chance de goûter à sa cuisine lors d'un déjeuner, avec vue sur les méandres de la Seine et sur la campagne ensoleillée.

Vue panoramique, cuisine gastronomique

Distingué d'une étoile au Guide Michelin depuis 2018 et de 2 toques au Gault Millau, le restaurant est mené par le chef Gaëtan Perulli, puriste du goût et normand d'origine, qui propose ici une cuisine respectueuse des produits et de l'environnement. Après avoir intégré les équipes de plusieurs restaurants étoilés et gastronomiques (la *Villa Florentine*, le *Meurice*, le *Bristol*, le *Pavillon Ledoyen*) le chef a collaboré avec Julien Razemon à Lameloise, avant de le rejoindre au restaurant *Le Panoramique du Domaine de la Corniche*.



Ici, il choisit avec soin les produits qui font ses plats, en collaboration avec de nombreux maraîchers, producteurs et artisans locaux. Il sélectionne les viandes dans les élevages responsables et des poissons issus de la pêche à la ligne. Sa carte évolue tous les 15 jours et met toujours à l'honneur des ingrédients de saison, dans un menu en 3, 5 ou 7 services au déjeuner et en 5 ou 7 services au dîner.

Une cuisine précise et épurée

Chaque assiette, d'une apparente simplicité, cache un savoir-faire bien maîtrisé et un équilibre de saveurs et de textures. Notre repas commence avec une délicieuse *Framboise*, qui sublime ce fruit en accord avec le fois gras des Landes meringué. Suit la *Verpe de Bohème*, dans laquelle des agnolotti à l'artichaut sont servis avec un jus de viande corsé.



Photo : [@hinalys](#)

Le plat principal met en avant le végétal : Le Poireau de la bioferme de Lommoye, rôti et servi avec de la feta battue au citron et un filet lieu jaune cuit à la vapeur... et à la perfection. Pour accompagner les plats, plusieurs types de pain maison. On vous recommande tout particulièrement le pain au maïs, croustillant et délicieux.



Photo : [@hinalys](#)

Côté vins, laissez vous guider par le sommelier **Steven Guillaumeet** sa sélection de vins qui accompagnent les mets en toute finesse.

Si vous avez encore de la place pour les desserts, craquez pour le *Sésame Noir*, crémeux chocolat au lait, streusel au sésame noir, émulsion soja yuzu et glace soja. Et pour terminer sur une touche gourmande et régressive, un chariot garni de guimauves réalisées par le chef lui même.



Photo : [@hinalys](#)

Petit plus : l'hôtel abrite de splendides chambres, une piscine, des magnifiques jardins, un cinéma, un bar à cocktail à la véranda panoramique (*Le Léopold*), un spa et deux restaurants : *Le Panoramique* et *Le20 du Domaine*. Chaque samedi et dimanche, l'établissement propose des apéros-oenologiques pour s'initier aux vins dans le cadre privilégié du *Domaine*.

Où ? *Le Panoramique Domaine de la Corniche*
5 route de la Corniche, 78270 Rolleboise[Web](#)