



DOMAINE DE LA
CORNICHE



• REPAS & RÉCEPTIONS •



UN DOMAINE AU DESSUS DES MEANDRES DE LA SEINE

Créé en 1908 pour abriter les amours du roi des Belges Léopold II avec Blanche de Vaughan, le Domaine de la Corniche offre l'une des plus belles vues d'Ile-de-France. Mélange paisible de contemporain et d'élégance, le Domaine se distingue par la qualité de ses prestations, ses chambres raffinées, son spa des bords de Seine et sa **double restauration gastronomique et bistronomique**.

Perché sur des falaises de craie, **le restaurant Panoramique, étoilé au guide Michelin**, dispose de salons privés et d'une véranda ouverte sur le fleuve. Le Chef, Gaëtan Perulli, vous propose un menu gastronomique alliant originalité et authenticité.

Le 20 du Domaine, quant à lui, vous accueille dans une meulière des années 30, à la décoration antiquaire et à la restauration traditionnelle.



LES POINTS FORTS

ACCÈS DIRECT PAR L'A13 À 45 MIN DE PARIS ET 15 MIN DE GIVERNY

ESPACES PRIVATIFS, ET RESTAURANT SURPLOMBANT LE FLEUVE

BAR MOËT & CHANDON ET VÉRANDA PANORAMIQUE

HÔTEL AVEC 44 CHAMBRES SUITES ÉLÉGANTES & YOURTES INSOLITES

SPA CINQ MONDES DE 600 M2

CLUB ENFANT & SALLE DE CINÉMA

PARKING & HÉLIPORT PRIVÉS

VOTRE REPAS GASTRONOMIQUE


Guide MICHELIN

JUSQUE 14 PERSONNES

Au restaurant, autour d'une table ovale proche de la baie, ou dans un salon privatif. Le Chef vous concocte, du mercredi au dimanche, un menu au gré de la saison qu'il renouvèle quotidiennement.

DE 15 PERSONNES À 40 PERSONNES

Retrouvez vous en famille ou entre amis, autour de tables rondes dans un salon privatif attendant à la véranda panoramique. Choisissez votre menu, unique à tous vos convives.





APÉRITIF

- Coupe de kiribulle (kir pétillant) - 6 €
- Coupe de champagne Mercier - 12 €
- Coupe de champagne Moët et Chandon Impérial - 15€

PIÈCES APÉRITIVES

- 3 pièces apéritives - 6 €
- 5 pièces apéritives - 10 €
- 7 pièces apéritives - 14€

COCKTAIL

- Kiribulle, cocktail* au choix, softs - 16 €
- Champagne Mercier, cocktail* au choix, softs - 27 €
- Champagne Moët et Chandon Impérial, cocktail* au choix, softs - 42 €

*Cocktails : Pina colada, Sex on the beach ou Planteur





AMUSE BOUCHE

ENTRÉES

CHAMPIGNONS DE PARIS, en différentes textures

BURRATA CRÈMEUSE, brunoise de légumes, sorbet basilic

FOIS GRAS DE CANARD MI-CUIT, aux fruits rouges

OEUF DE NOS POULES MOLLET FRIT, aux senteurs des sous-bois

RAVIOLES DE HOMARD, légumes confits et cappuccino des carapaces

POISSONS

SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES, gnocchi aux herbes et beurre blanc (d'octobre à mars)

EFFEUILLÉ DE SAUMON, riz basmati aux aromates & beurre blanc

LIEU JAUNE EN VAPEUR DOUCE, mousseline de céleri et émulsion au curry Madras

DOS DE CABILLAUD CUIT À LA NACRE, comme un tajine de légumes

BAR CUIT À LA FLAMME, risotto citronné

VIANDES

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, petit pois à la française

SUPRÊME DE PINTADE RÔTI, pommes de terre mitrailles déglacées au vieux balsamique

FILET DE VEAU RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX, fricassée de champignons de saison

MAGRET DE CANARD, mousseline de carotte aux épices

FILET DE BOEUF RACÉ CUIT AU SAUTOIR, pressé de pommes de terre

FROMAGES

TRILOGIE DE FROMAGES DE FRANCE et accompagnements

CRÈME DE SAINTE MAURE DE TOURAINE, voilée de miel

DESSERTS À L'ASSIETTE

PROFITEROLES CROQUANTES, en version bounty

PAIN PERDU BRIOCHÉ AUX FRUITS DE SAISONS, glace vanille tonka

POMME ET POIRE COMPRÉSSÉES COMME UNE TATIN, crème fraîche vanillée et sorbet poire plein fruit

LE CITRON COMME UNE TARTE AU CITRON MERINGUÉE

PAVLOVA DU DOMAINE

BROWNIE CHOCOLAT GOURMAND

OU

ENTREMETS (2 variétés dès 24 personnes)

ROYAL CHOCOLAT/ DOUCEUR MANGUE PASSION/ ALLIANCE POMME VANILLE
ENTREMETS 3 CHOCOLATS/ FRAISIER (variable en fonction de la saison)

OU

BUFFET DE DESSERTS (dès 20 personnes)

En supplément 8€/ personne

TRADITIONNEL CROQUEMBOUCHE OU PIÈCE MONTÉE MACARONS & ENTREMETS

TARIFS (minimum 15 adultes)

Amuse bouche, entrée, plat et dessert à **81 €**

Amuse bouche, entrée, plat, fromage et dessert à **90 €**

Amuse bouche, entrée, entrée, plat, fromage et dessert à **115 €**

BOISSONS INCLUSES

Accord mets & vins (1/3 par personne) - **Eaux minérales & café**

Supplément vins « connaissance » - **6 €/personne**

Supplément vins « privilège » - **12 €/personne**

CÔTÉ JUNIOR

MENU

Jus & sodas

*

Salade de tomates anciennes
Œuf mollet mayonnaise
Terrine de campagne du moment

*

Steak haché de Charolais au couteau
Jambon Mostoles servi chaud ou froid
Dos de saumon à la plancha

Plats servis avec des frites ou des légumes.
les frites sont remplacées par un
gratin de pomme de terre au 20 du Domaine

*

Dessert du jour
Coupe de saison : sorbets ou glaces

19€ par enfant

LE MENU EST RÉSERVÉ AUX MOINS DE 12 ANS

CLUB ENFANT

**Accès privatif au club enfant
et à la salle cinéma**

(sous condition de la présence d'une baby-sitter)

**de 12h à 16h : 60 €
de 18h à minuit : 90 €**

Baby-sitter au tarif horaire 15 €/heure
(1 baby-sitter pour 10 enfants)



LES CHAMBRES DU DOMAINE

42 CHAMBRES
ET **2** YOURTES

LES CHAMBRES DU DOMAINE

offrent toutes un écrin originale, palette de couleurs chaudes et reflet d'une décoration contemporaine et élégantes.

LA CHAMBRE DELUXE

de 40m², est *unique avec sa vue panoramique et son balcon circulaire* au dessus du fleuve, c'est LA chambre prestige du château.

Vous réservez plusieurs chambres ?

Retrouvez-vous ensemble en privatisant l'une des 4 bâtisses du Domaine.



VOTRE **REPAS**

AU 20 DU DOMAINE

Le bistrot, situé à proximité du spa, invite à la convivialité dans une ambiance décontractée pour un déjeuner dans le jardin ou un dîner dans l'une des salles privées.

C'est la cuisine canaille de notre Chef, qui vous propose une carte parfois agrémentée des classiques de la cuisine française.

SUGGESTION DE MENU :

Gaspacho de petits pois frais au vinaigre balsamique
Saumon gravlax aux herbes fraîches et salade de concombre
Salade de fenouil cuit et croquant, haddock et citron
Salade de canard, maïs et tomates cerises
Tarte tatin au jambon sec et morbier

Bar cuit entier, sucrine, tomates confites et vierge au vieux parmesan
Pintade fermière, homard, épinard et tomates cerises
Côte de cochon grillée, jeunes carottes et sauce à l'estragon
Filet de daurade sébaste, ratatouille de légumes
Pintade fermière, homard et jus de crustacés

Café gourmand
Pâtisserie de la Ruche
Rosacées au sucre et Moscato
Panna cotta chocolat
Un Entremets à partager (supp 5€/pers)

Vin blanc et rouge (1/3 par personne),
Eaux et café

————— **42 €/personne** —————

*Ce menu est utilisé à titre d'exemple.

La carte du 20 du Domaine varie régulièrement, au gré du Chef et de la saison.





LE MOULIN DE FOURGES

Laissez-vous **CHARMER** par les **PAYSAGES**
et les **LUMIÈRES SI CHERS AUX PEINTRES IMPRESSIONNISTES.**

- 9 SUITES UNIQUES** dans le moulin avec vue sur la rivière
- 4 CHAMBRES D'HÔTES** dans une jolie demeure normande
- UN RESTAURANT AVEC TERRASSE** au bord de l'Epte
- SALLE DE RÉCEPTION** pouvant accueillir jusque 40 personnes
- ACTIVITÉS SUR PLACE ET À PROXIMITÉ**



38 route du Moulin
27630 Vexin-sur-Epte
+33 (0)2 32 52 12 12
Contact@moulindefourges.com



PRESTATAIRES

MUSICIEN

Julien Bourel - **06 45 06 32 08**
julienbourel@gmail.com
<https://www.jvart.fr/destinationgiverny>

MAGICIEN

Olivier Flocc **06 12 34 13 51**

FLEURISTE

Fleurs de Maé - Siba
01 30 93 04 15
Siba.tas78@gmail.com

INFORMATIONS PRATIQUES

POSER UNE OPTION

Afin de vous permettre de réfléchir avant de choisir le lieu de votre réception, vous pouvez bloquer la date de votre choix.

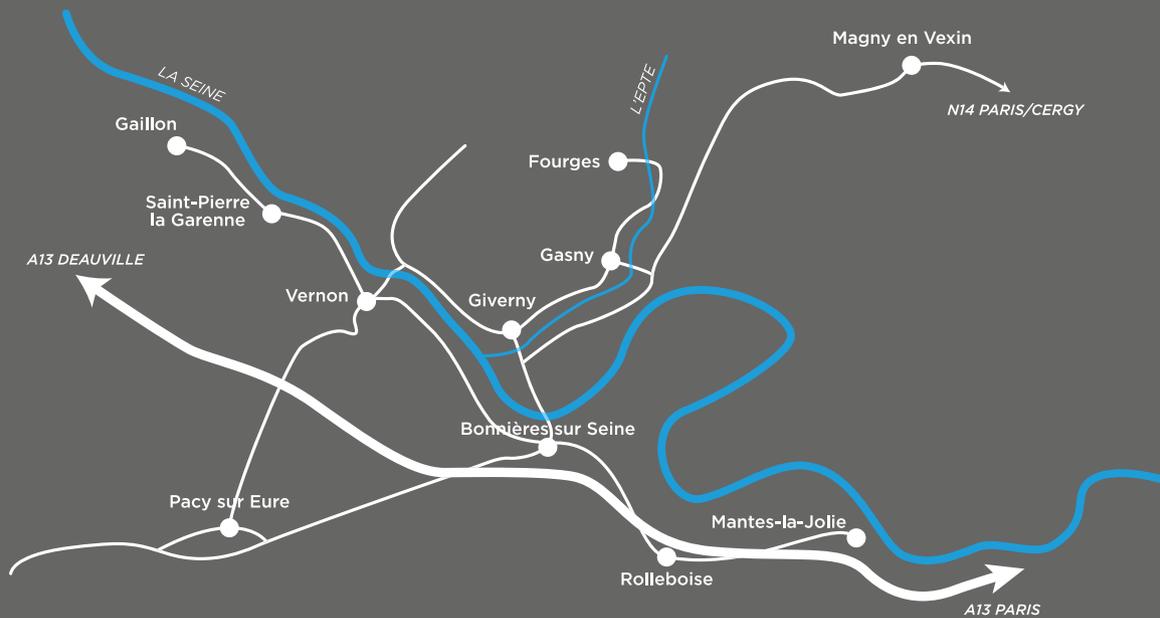
Nous maintenons cette option 7 jours après l'envoi du devis.

RÉSERVER

Votre réservation sera définitive à réception du devis et des conditions de vente signés, accompagnés d'un chèque d'arrhes de 40% du montant global.

VOTRE COMMERCIAL

01 30 93 93 44
commercial@destinationgourmande.com



@ledomainedelacorniche



5, route de la Corniche | 78270 Rolleboise | 01 30 93 2000
contact@domainedelacorniche.com | domainedelacorniche.com