



Le Domaine de la Corniche

MENU RAFFINÉ ET ÉTOILÉ

Près du célèbre jardin du peintre Claude Monet, à Giverny, se trouve Le Domaine de la Corniche. Un établissement légendaire construit en 1908 par le roi belge Léopold II pour y abriter sa maîtresse. Cette adresse nous réserve bien des surprises et on est loin d'imaginer ce qui se cache en son écran : un hôtel 4 étoiles, un spa avec piscine, un bar à cocktails, une salle de

cinéma, un bistrot mais aussi un restaurant étoilé. Le chef Gaëtan Perulli, normand d'origine, s'adapte aux arrivages et exprime sa créativité en se renouvelant inlassablement avec une cuisine simple, franche et reconnaissable dont le produit est toujours la vedette. À sa table, agneau de la ferme de Vallengelier, bœuf et veau de Tilly, canard de Duclair, légumes bio de la ferme de Lommoye ont les honneurs.

Avec pour décor une vue grandiose sur les méandres de la Seine qui serpentent à travers la campagne. On s'installe confortablement en appréciant l'ambiance détendue et on se réjouit de déguster une cuisine traditionnelle revisitée. Ou, quand vient le soir, on trinque avec une coupe de champagne au bar de l'hôtel, ravis par la beauté des paysages impressionnistes de Monet qui

Restaurant Le Panoramique
Domaine de la Corniche,
5, route de la Corniche
78270 Rolleboise.
Tél. : 01 30 93 20 00
domainedelacorniche.com
Menus : à partir de 49 €

nous plonge dans un voyage poétique. Une étape idéale pour se ressourcer et prolonger une balade dans le Vexin, à moins d'une heure de Paris. ●

ENTRÉE

Saint-jacques et gnocchis aux herbes



ici Paris

PLAT

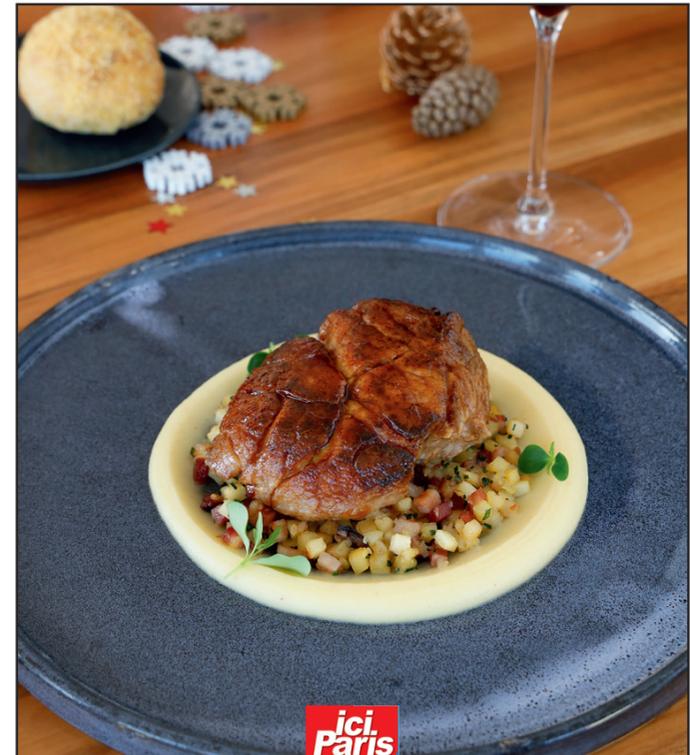
Foie gras et artichauts en barigoule



ici Paris

PLAT

Ris de veau, panais et poitrine confite



ici Paris

DESSERT

Pavlova aux agrumes



ici Paris

NOTRE SHOPPING

Thé blanc Noël Rhapsody au parfum de brioche de Noël **Mariage Frères**. 24 € (boîte de 30 mousselines de coton), mariagefreres.com

Tendres nougats de Montélimar enrobés de chocolat au lait et noir **Revillon**. 8,49 € (300 g), GMS

Château de Rayne Vigneau 2010, premier grand cru classé de Sauternes. 43 €, raynevigneau.fr

Coffret de Noël Bouleversant enrichi de deux créations de chocolat exclusives **La Maison du Chocolat**. 30 € (24 pièces), lamaisonduchocolat.com

Foie gras « 70 ans » de canard entier du Sud-Ouest cuit au torchon **Jean Larnaudie**. Entre 16,55 € et 37,80 € (280 g), GMS

Foie gras de canard entier des Landes label Rouge millésimé 2021 **Maison Lafitte**. 32 € (180 g), lafitte.fr