



Bientôt les JO !
Découvrez les dernières actus ICI

[Accueil](#) > [Food & Drink](#) > [Restaurant](#)

> [Le 20 du domaine, le bistrot-bar à vin convivial pour être comme à la maison](#)

LE 20 DU DOMAINE, LE BISTROT-BAR À VIN CONVIVIAL POUR ÊTRE COMME À LA MAISON



Par [My de Sortiraparis](#), [Rizhlaine de Sortiraparis](#) · Photos par [My de Sortiraparis](#) · Publié le 17 mars 2024 à 11h02

En quête d'un restaurant convivial où on se sent comme à la maison ? On vous emmène découvrir "Le 20 du Domaine" au Domaine de la Corniche dans les Yvelines. Au programme, une cuisine de bistrot canaille accompagnée de bons vins et plus si affinités.

Le **Domaine de la Corniche**, c'est la **bonne adresse** pour se mettre au vert. Situé dans les **Yvelines**, en **Île-de-France**, il offre aux **franciliens** l'occasion de vivre une **escapade** parfaite pour se ressourcer à travers de la **gourmandise**, du **bien-être**, et un cadre enchanteur. Le temps d'un **séjour**, d'un **déjeuner** ou d'un **dîner**, le **Domaine de la Corniche** est un spot à ne pas manquer si vous avez envie de changer d'air : ce n'est d'ailleurs pas sans raison que le restaurant gastronomique **le Panoramique** a été récompensé par une étoile Michelin.

Le 20 du Domaine est un établissement familial où l'on marie une cuisine audacieuse avec une décoration unique trouvée dans des brocantes. D'ailleurs, si un meuble vous séduit, vous avez la possibilité de l'emporter avec vous. Cet espace est parfait pour une pause détente ou une parenthèse gourmande non loin du Spa.



Le 20 du Domaine a de quoi ravir les amateurs de vin, comme le suggère clairement son nom. Vous serez étonnés par les sélections et le savoir-faire de Benoît, un véritable passionné en quête de pépites. Côté menu, vous pouvez opter pour le menu compket à 35€ ou un menu à prix attractif de 22 €, incluant un snack, le plat du jour, et un café accompagné de douceurs (ce menu est disponible du lundi au vendredi pour le déjeuner).

Oeuf poché façon Meurette, chou farci, foie gras et artichaut, filet de boeuf Rossini ou encore aile de raie à la grenobloise sont parmi les plats à la carte de ce restaurant où l'ambiance décontractée est de mise.





En dessert, on ne manque pas de découvrir les **pâtisseries de la Ruche**, la boulangerie-pâtisserie de la maison. Dans tous les cas, la gourmandise est au rendez-vous.





Et cet **hôtel** au charme fou compte bien régaler les **gourmets** en proposant des **concepts** permettant de rassembler des convives passionnés pour profiter d'un beau moment de découverte. C'est ici, que le troisième vendredi du mois, le **chef Sommelier Benoît Pilon** vous convie à sa **soirée "Vinons Ensemble"**.

Lors de ce **rendez-vous gourmand**, on se retrouve autour d'une **table d'hôtes** limitée à 20 personnes, accessible sur **réservation**. Au cours de ce **dîner**, le **chef sommelier** partage avec vous ses dernières pépites lors d'un **dîner avec accord mets/vins** réunissant 5 verres et 3 plats. Une expérience pour laquelle il faudra compter 55€ par personne.

Ce restaurant est ouvert tous les jours, midi et soir.



Le Domaine de la Corniche, un séjour bien-être et gourmand en Île-de-France

Le Domaine de la Corniche, c'est le spot idéal pour s'offrir une escale détente en Île-de-France. Au programme, un resto étoilé avec vue panoramique sur la Seine, un spa ultra reposant avec piscine, sauna et hammam et même un cinéma privatif ! L'idéal pour une escapade bien-être en couple, en famille ou entre amis ! [\[Lire la suite\]](#)



Le Panoramique, le restaurant étoilé locavore des Yvelines à la vue à couper le souffle

La Panoramique à Rolleboise dans les Yvelines, c'est le restaurant étoilé qui nous offre comme un air de vacances. Il faut dire qu'avec sa vue à couper le souffle et la cuisine fraîche et locale de Gaëtan Perulli, on ne peut qu'y passer un bon moment. On vous emmène à sa découverte. [\[Lire la suite\]](#)

