

Le restaurant Panoramique, l'étoilé du Domaine de la Corniche



Le menu en cinq services de ce restaurant étoilé, baptisé « *Je suis gourmand passionnément* », du chef Gaëtan Perulli ravira vos papilles...

Pour tenter de résumer sa cuisine en un minimum de mots, j'en retiendrai deux : **finesse et sobriété**. Les accords mets-vins sont un ravissement, ce sera la fête sous votre palais ! Une occasion de goûter des vins de petits domaines qui semblent attirer les faveurs du sommelier Steven Guillaume...

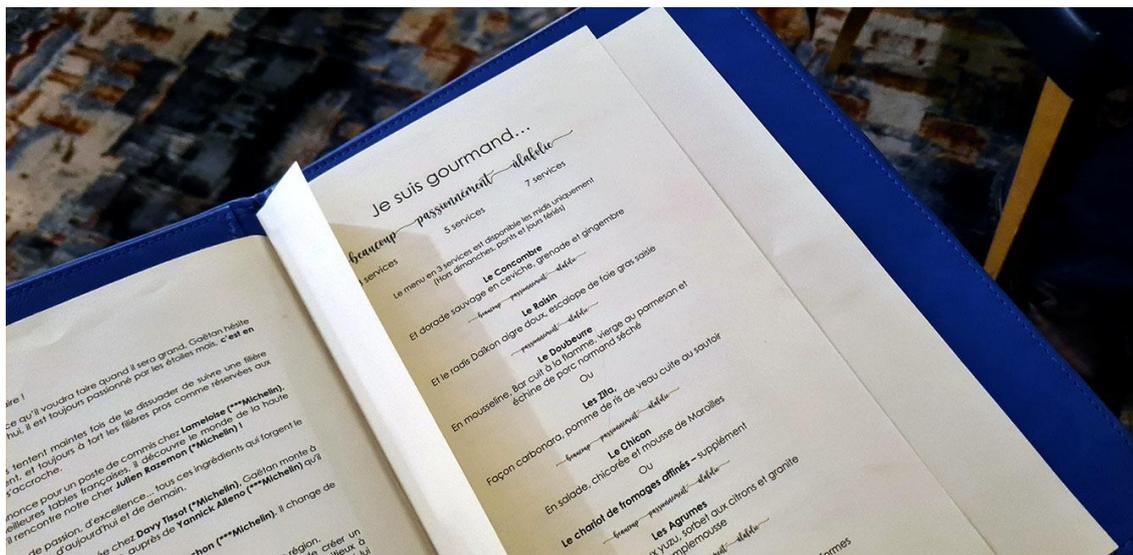
Le restaurant Panoramique

Le dîner démarre avec un **cocktail signature à base de champagne** et de succulentes mises en bouche dont le délicat équilibre des saveurs donne un bel aperçu de ce que sera le reste du repas : **chips de riz et crémeux wasabi, cromesquis à la vieille mimolette, cigarette au haddock**. Suivra la première entrée, à base de concombre, **ceviche de daurade, grenade et gingembre**. Une explosion inattendue de saveurs toute en légèreté, parfaite pour ouvrir les hostilités. Vient ensuite un morceau de **foie gras** légèrement saisi et merveilleusement fondant accompagné de raisin et de **radis Daïkon** aigre-doux. Un sucré-salé subtil qui fait oublier la richesse du foie gras. Puis vient le plat principal. Nous étions deux et avons voulu goûter les deux options. Soit un **bar sauce vierge au parmesan avec une mousseline de courge butternut**, accompagné d'un Mâcon-Solutré du Domaine de la Garenne (Un vin blanc minéral, ample, au nez intense). Puis un **ris de veau servi sur une galette de zita façon carbonara**, accompagné de « la Huppe » du Domaine de la Grézille (Un Anjou rouge, cépage cabernet franc au bouquet épicié)

On finira avec au choix le **plateau de fromages** (*un assortiment des meilleurs fromages des régions alentours, on retiendra notamment le Claousou et le Moelleux du Revard*) ou le plat fromager du chef, une **mousse de Maroilles en salade**



d'endives et de chicorée . Il n'y a pas de mauvais choix, à moins que vous ne fassiez un blocage sur le Maroilles. Sachez cependant que cette mousse est légère et que le goût du Maroilles s'en trouve atténué. Là encore, les vins choisis par le sommelier pour accompagner le fromage on fait mouche dans nos bouches. Un **rivesaltes ambré**, délicatement doux, parfait équilibre entre fraîcheur et volupté, et la **Galopinière Chenin 2003** du Domaine de la Grézille, un Anjou blanc sec à l'arôme riche et à la texture onctueuse.





À gauche. En entrée : concombre, ceviche de daurade, grenade et gingembre / A droite. Chips de riz et crémeux wasabi, cromesquis à la vieille mimolette, cigarette au haddock



Radis Daikon aigre doux, escalope de foie gras saisie



A droite, bar sauce vierge au parmesan avec une mousseline de courge butternut / A gauche, ris de veau servi sur une galette de zita façon carbonara

Desserts et avis

On termine avec les desserts. Vous avez deux choix : soit la fraîcheur avec le **sorbet au citron et salade d'agrumes** qui ravit par sa légèreté vivifiante pour une note acidulée en fin de repas. Soit la gourmandise avec la **gourmandise au café** (*comprenant mousse, crème glacée, pâte feuilletée...*), elle fait exploser avec une rare intensité les saveurs de ce breuvage ; dont les grains sont ici torréfiés par la maison.

J'en profite pour ajouter deux mots sur le **café exceptionnel proposé par le Domaine de la Corniche**. J'ai eu le plaisir de goûter au « mélange brésilien » du Domaine, fruité et très parfumé. Même dans les établissements de standing, il est trop rare de pouvoir déguster un café d'une telle richesse. Bravo à eux pour cette torréfaction très réussie. À noter également : l'**excellent pain de la boulangerie locale La Ruche** nous est servi et renouvelé tout au long du repas, accompagné d'un beurre à la fleur de sel délicieusement présenté.





Une gastronomie de haut vol vous attend au Restaurant Panoramique...

Informations

Adresse : le restaurant Panoramique, 5 bis Rte de la Corniche, 78270 Rolleboise

Site : le restaurant Panoramique

Horaires : ouvert du jeudi au lundi, déjeuner : 12H À 13H30, dîner : 19H À 21H15

Prix : Déjeuner du lundi, et du jeudi au samedi : 3 plats 59 €/ 5 plats 90 €/ 7 plats 110 €

Dîner du jeudi au dimanche et déjeuner le dimanche + jours fériés : 5 plats 90 €/ 7 plats 110 €