

Accueil > Food & Drink > Restaurant

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

# LE PANORAMIQUE, LE RESTAURANT ÉTOILÉ LOCAVORE DES YVELINES À LA VUE À COUPER LE SOUFFLE



Le Panoramique, le restaurant étoilé des Yvelines à Rolleboise

Par [My de Sortiraparis](#) · Photos par My de Sortiraparis · Publié le 21 mars 2024 à 8h33

**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.**

À proximité de Giverny, près de [Vétheuil](#) et la [Roche Guyon](#), le restaurant du [Panoramique](#) qui se niche au sein du Romantique [Domaine de la Corniche](#) dans les [Yvelines](#), est le spot idéal pour passer au vert sans forcément partir trop loin. Avec ses immenses baies vitrées offrant l'une des plus belles vues d'Ile-de-France sur la Seine, difficile de ne pas craquer.





C'est dans ce cadre, digne d'un tableau impressionniste, qu'on part s'attabler pour découvrir la cuisine de **Gaïtan Perulli**, à la tête du restaurant depuis 2018. Pour la petite histoire, Gaïtan Perulli est un familier des établissements étoilés puisqu'il fait ses armes auprès de Davy Tissot, Yannick Alléno et Éric Frechon, notamment au Bristol et au Meurice.

En 2018, Julien Razemont, alors fraîchement étoilé du restaurant Panoramique, décide de se consacrer à sa vie personnelle et propose à son ancien collègue, Gaëtan, de le remplacer. Gaëtan saute sur l'occasion et relève ses manches pour succéder à son ami, conscient du défi que représente la conservation de **l'étoile Michelin** et son niveau d'excellence. Il profite de la période post-COVID pour révolutionner la carte, optant depuis lors pour un menu unique allant de 3 à 7 plats, axés sur le local.



L'ancienne et complexe carte qui accompagnait le restaurant depuis des lustres a été remplacée avec une carte éphémère changeant toutes les deux semaines. Au programme, des **produits de saison** et en **majorité locaux**.

Cette stratégie vise à contrôler les coûts, réduire les déchets et les pertes, éviter de dépendre de la disponibilité et de la volonté des fournisseurs, favoriser les **circuits courts** et l'utilisation maximale de **produits locaux**. Même le pain et les viennoiseries proviennent de leur propre **boulangerie**, autant dire qu'on est dans le frais et l'artisanal.

Lors de notre visite en période estivale, nous avons pu découvrir une ode à la tomate, à travers un carpaccio fin de dorade ainsi qu'une aubergine de la bioferme de Lommoye en caviar, carabinero juste raidie et soupe des carapaces en entrée.



Coté plat, la courgette en mousseline avec sa fleur farcie puis rôtie, accompagnée d'un bar sauvage cuit à la plancha et surmonté d'un beurre au curry était raffinée et fondante. La prune, avec sa mousseline de betterave sur lequel un filet de canette cuit au sautoir est venu se loger, est riche en goût et en fraîcheur.





Après une belle figue de Soliès au chèvre frais, le repas s'est poursuivi avec la mûre, un dessert composé d'une compotée et d'une vinaigrette à la mûre, d'un sorbet fraise et poivre de sumac et d'une ganache montée vanille. Mon acolyte fond pour le Thé Matcha en streusel et lait battu infusé, gel au yuzu, feuille de shiso cristallisée et glace au lait. Ce sont de belles découvertes.





Bref, vous vous en doutez, ces menus seront différents à votre venue. Bien qu'annoncé, le menu peut même être amené à changer le jour même en fonction du marché et des arrivages. Quoiqu'il arrive, la fraîcheur sera au rendez-vous. Bref, si vous cherchez un bon resto dans les **Yvelines** pour une occasion spéciale, un cadre pour un **week-end** charmant, voire **romantique**, et dépaystant ou simplement un restaurant raffiné à la vue à couper le souffle, voilà une adresse à garder sous le coude.

Notez que **le restaurant** est ouvert du mercredi au samedi, midi et soir. **Le dimanche** et les **jours fériés**, c'est **brunch** au **Belvédère**. De 11h30 à 14h30, on profite d'une formule buffet à volonté à 55€ pour les adultes et 25€ pour les enfants. Pensez à **réserver**.



### **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 !



### **Le 20 du domaine, le bistrot-bar à vin convivial pour être comme à la maison**

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.



### **Un brunch à volonté en terrasse avec une vue à couper le souffle dans les Yvelines ?**

Vous cherchez un brunch buffet à volonté, en terrasse pour profiter du soleil ? On file au Belvédère du Domaine de la Corniche, situé dans les Yvelines à Rolleboise, qui nous propose chaque dimanche, un brunch à la vue imprenable sur la vallée de la Seine.