



**Un restaurant
au cœur de la légende.**

Le
Maison
Blanche



Pour allier expérience automobile et gastronomie.

Situé au premier étage du Porsche Experience Center, notre restaurant «Le Maison Blanche» vous accueille dans un cadre design et élégant, offrant une vue imprenable sur les circuits du Mans. Vous pourrez y déguster une cuisine raffinée, authentiquement française et pleine de saveurs inédites,

élaborée avec passion par notre Chef Olivier Bussard. D'une capacité de 200 couverts ou plus si nécessaire, «Le Maison Blanche» est le cadre idéal pour vos événements d'affaires.

Venez vivre avec vos clients ou collaborateurs une expérience 100% Porsche, où s'unissent la passion du sport automobile et le plaisir de la gastronomie.



Orchestré par le Chef Olivier Boussard.

Enfant prodigue de la Sarthe, Olivier Boussard est, depuis son plus jeune âge, attiré par la cuisine et n'a alors qu'un but : côtoyer des chefs étoilés et en devenir un lui-même. Pour se donner les moyens de son rêve, sitôt son apprentissage effectué, il part à Paris et frappe à la porte des restaurants étoilés.

Il commence au Miraville (une étoile au guide Michelin), puis au Pressoir (deux étoiles au guide Michelin) où il reste six ans à

gravir les échelons en cuisine et forger son caractère. Il quitte ensuite la région parisienne pour devenir chef en intégrant l'Hôtel des Pyrénées chez Firmin Arambide (deux étoiles au guide Michelin) et Relais et Château à Saint-Jean-Pied-de-Port.

En 1994, Olivier Boussard réalise son rêve en ouvrant son propre restaurant dans sa ville natale. Sept ans plus tard, c'est la consécration, il reçoit sa première étoile au guide Michelin.

En juin 2011, il se lance dans une nouvelle aventure en rachetant les murs du siège social des Mutuelles du Mans pour ouvrir un bistrot de 600 m².

Propriétaire de Porsche, passionné, bercé depuis toujours par l'ambiance des 24 Heures du Mans, Olivier Boussard réalise aujourd'hui un autre rêve : allier son métier et sa passion pour Porsche au sein du Porsche Experience Center Le Mans.



Avec passion et savoir-faire.

La cuisine du chef est à son image : élégante, audacieuse et généreuse. Par une haute précision technique, il marie les saveurs et vous conduit sur de nouveaux territoires culinaires, du menu traditionnel au menu gastronomique.

Son inspiration, Olivier Boussard la trouve sur les marchés locaux, dans les contrastes des produits de la terre et de la mer, du chaud et du froid. Élaborés à partir de produits de saison sélectionnés quotidiennement, tous les plats cherchent à sublimer

la richesse des spécialités du terroir français.

Jamais à court d'idées, c'est jusqu'au dessert qu'Olivier Boussard vous conduira vers des émotions gustatives étonnantes.



*Pour toute réservation de groupe, un menu unique devra être choisi.



Pour votre plus grand plaisir.

Découvrez les menus* type élaborés par notre chef Olivier Boussard. Ceux-ci peuvent varier en fonction de ses inspirations et selon les opportunités du marché et de la saison.

Les menus.

MENU CLASSIC*

Exemple de menu, pouvant varier selon l'inspiration du Chef, les saisons et le marché du jour.

Porsche Performance drink**

Entrée

Salade gourmande
aux copeaux de Foie Gras

Bruschetta à l'Italienne, Jambon de parme

Œuf mollet et tartare de betterave
à la Julienne de Granny Smith

Saumon fumé,
Aumônière de Radis blanc,
Ciboulette confite

Tarte de Rillettes de la Sarthe,
Mesclun et Estragon

Crème de Potimarron,
Émulsion de Lard et Crevette Bouquet

Plat Principal

Le Marché du Boucher

Mijoté de Veau Marengo
aux légumes de saison

Millefeuille de Bœuf, sauce poivre,
Pommes de terre « Grenaille »

Fondant de Volaille façon Forestière

Longe de Porc confite,
Lentilles du Puy

Ou

Le Retour du Poissonnier

Piquillos du Pays-Basque
farcis au Cabillaud

Dos de Merlu,
Salade de tomates de la Sarthe,
Basilic et Coriandre

Les Douceurs

Crème renversée au Caramel

Tarte tatin aux pommes

Soupe de fruits de saison

Riz au lait façon Grand-Mère

Île flottante à la Vanille

Les Boissons

Eau plate ou Eau pétillante

Café

30€ HT par personne, service compris.
Prix HT majorés d'une TVA de 20%.

* Servi uniquement associé à une activité piste.
** Cocktail du jour sans alcool.

MENU TRADITION

Exemple de menu, pouvant varier selon l'inspiration du Chef, les saisons et le marché du jour.

Porsche Performance drink*

Entrée

Croustillant de chèvre frais
Figues rôties

Ravioles de Foie Gras,
Crème de champignons

Carpaccio de Bœuf au parmesan,
Tartare de tomates

Thon mi-cuit au sésame,
légumes croquants

Saint-Jacques rôties
à la fleur de sel de Guérande

Millefeuille de Saumon aux herbes,
jus de tomates

Plat Principal

Le Marché du Boucher

Confit de Canard maison,
Pommes de terre Sarladaises

Faux-filet Béarnaise,
Tomates confites, Gratin Dauphinois

Suprême de Volaille de Loué
aux Écrevisses, Polenta crémeuse

Navarin d'Agneau dans le gigot
à l'Indienne

Ou

Le Retour du Poissonnier

Tarte fine de Saint-Jacques,
Tagliatelles de légumes croquants

Cabillaud et coquillages
façon Pot-au-feu

Les Douceurs

Croquant au chocolat au lait
et chocolat noir

Soupe de pêche à la Verveine

Sablé au citron de Menton

Vacherin Framboise-Vanille

Paris-Le Mans au praliné

Les Boissons

Eau plate et Eau pétillante

Café

42€ HT par personne, service compris.
Prix HT majorés d'une TVA de 20%.

*Cocktail du jour sans alcool.

MENU FASCINATION

Exemple de menu, pouvant varier selon l'inspiration du Chef, les saisons et le marché du jour.

Porsche Performance drink*

Amuse-bouches (selon saison)

Entrée

Duo de Foie Gras
au naturel et poché au vin de Loire

Bisque de crustacés
aux Langoustines et Écrevisses

Tartare de Saint-Jacques
au citron vert et Gingembre

Salade Terre & Mer
Langoustines, Saint-Jacques, Foie Gras

Cannelloni de Bœuf et Chèvre,
Pesto au parmesan

Makis maison de Saumon et Thon

Plat Principal

Le Marché du Boucher

Filet de Bœuf aux saveurs des bois
Pommes Darphin

Piccata de Veau,
Julienne d'emmental et jambon,
Champignons de Paris

Filet de Biche
aux légumes d'Automne

Ou

Le Retour du Poissonnier

Thon mi-cuit
façon Thaï et Wakamé

Saint-Pierre et Huîtres de Cancale,
au jus iodé

Les Douceurs

Ananas rôti meringué citron vert

Crumble Fraise-Rhubarbe

Profiteroles au chocolat

Coulant au chocolat tiède

Millefeuille à la Vanille des Îles

Crêpe farcie à l'orange servie tiède

Les Boissons

Eau plate et Eau pétillante

Café

54€ HT par personne, service compris.
Prix HT majorés d'une TVA de 20%.

*Cocktail du jour sans alcool.

MENU ÉMOTION

Exemple de menu, pouvant varier selon l'inspiration du Chef, les saisons et le marché du jour.

Porsche Performance drink*

Amuse-bouches (selon saison)

Entrée

Salade Royale, Homard, Langoustines,
Crabes, Asperges et vinaigrette à la Truffe

Croustillant de Foie Gras à la Truffe
et Chutney

Tartare de Saint-Jacques
Kumbawa et Gingembre

Œufs Coques aux trois façons :
Foie Gras, Langoustine et Gambas

Plat Principal

Le Marché du Boucher

Volaille de 100 jours désossée
au vin Jaune et Morilles (suivant saison)

Filet de Bœuf façon Rossini,
écrasé de Pommes de terre

Agneau des Pyrénées rôti et épaule confite
façon Samoussa aux légumes du Sud-Ouest

Vol-au-vent de ris de veau aux Écrevisses,
sauce Homardines

Ou

Le Retour du Poissonnier

Gambas, Bar façon paella et
crème de parmesan

Pot-au-feu de Homard, Langoustine,
crème de caviar

Fromage

Tartine de Reblochon rôtie au miel

Les Douceurs

Déclinaison de Fraises aux trois façons

Déclinaison tout chocolat

Les Boissons

Eau plate et Eau pétillante

Café

72€ HT par personne, service compris.
Prix HT majorés d'une TVA de 20%.

*Cocktail du jour sans alcool.

MENU PASSION

Exemple de menu, pouvant varier selon l'inspiration du Chef, les saisons et le marché du jour.

Porsche Performance drink*

3 Amuse-bouches (selon saison)

Entrée

Homard Breton en deux services
Chaud et Froid :
La Pince en velouté, la Queue en salade

Foie Gras de Canard Poêlé
aux épices et à la mangue

Plat Principal

Le Marché du Boucher

Carré de Veau de lait du Limousin rôti,
fricassée de Morilles
et Bonnottes de Noirmoutier

Ou

Le Retour du Poissonnier

Sole aux asperges vertes
et Caviar d'Aquitaine,
sauce Hollandaise

Fromage

Brie truffé

Les Douceurs

Assortiment de 3 desserts
autour du chocolat et des fruits de saison

Les Boissons

Eau plate et Eau pétillante

Café

94€ HT par personne, service compris.
Prix HT majorés d'une TVA de 20%.

*Cocktail du jour sans alcool.

MENU GRAINE DE PILOTE

Entrée

Œuf Cocotte au jambon et emmental

Plat Principal

Suprême de Volaille Fermière à la Normande
et sa purée

Dessert

Glace ou sorbet
Ou
Dessert du Jour

Boisson soft au choix

15€ HT par personne, service compris (jusqu'à 12 ans).
Prix HT majorés d'une TVA de 20%.

Cocktails déjeuner et dîner.

COCKTAILS DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

Mignardises salées

Croûton de Foie Gras au naturel
Croûton de Foie Gras au vin de Loire
Club Volaille
Club Saumon
Mini Croque-Monsieur
Mini Panini au comté
Mini Panini au jambon
Mini baguette de tradition au Bœuf
Mini baguette de tradition à la Volaille
Mini baguette de tradition de Canard
Tartare de Saumon maison aux 10 aromates
Saumon fumé maison
Tartare de Bœuf
Tartare de Saumon Gravlax
Œuf coque aux Gambas
Huîtres à la gelée de concombre
Saint-Jacques et son concassé de tomate
Découpe de Jambon à l'Os
Découpe de Jambon Ibérique
Avocat bouquet, crumble de parmesan
Langoustines et Crabe en cassolette
Médaille de Homard à la Parisienne

Casseroles chaudes

Risotto de Crustacés
Brandade de Morue
Wok de Volaille
Fricassée de Volaille à l'indienne

Mignardises sucrées

Tarte au chocolat
Tarte au citron
Tarte aux fraises
Tarte aux fruits
Délice chocolat
Religieuse au café
Mousse au chocolat
Riz au lait
Panna cotta
Baba au rhum
Atelier crêpes « Suzette » et orange

Circuit 8 Pièces : 5 salées & 3 sucrées

24,00€ HT* par personne

Circuit 10 Pièces : 7 salées & 3 sucrées

29,00€ HT* par personne

Circuit 12 Pièces : 9 salées & 3 sucrées

33,00€ HT* par personne

Circuit 16 Pièces : 12 salées & 4 sucrées

44,00€ HT* par personne

Circuit 20 Pièces : 15 salées & 5 sucrées

57,00€ HT* par personne

Certains produits peuvent varier en fonction des saisons
et du marché du jour.

*Prix service compris. Boissons soft incluses dans les 5 formules.
Prix HT majorés d'une TVA de 20%.

Les boissons.

CARTE DES BOISSONS

Apéritifs

Kir mûre, cassis, pêche, framboise 4,50€ HT*

Cocktail Mojito 8,50€ HT*

Rhum Havana Club 7 ans (4cl) 8€ HT*

Whisky : JB, Malt Lagavuline (4cl) 9€ HT*

Coupe de Champagne Louis Roederer Brut Premier (12cl) 10€ HT*

Champagnes 75 cl

Louis Roederer Brut Premier 75€ HT*

Louis Roederer Brut Rosé 2010 115€ HT*

Louis Roederer Cristal Brut Millésimé 2009 300€ HT*

Vins blancs 75 cl

Viognier Domaine Paul Mas 16€ HT*

Bourgogne Blanc Chardonnay Domaine Leflaive 27€ HT*

Blanc de Provence BY OTT 29€ HT*

Sancerre Blanc Domaine Picard 33€ HT*

Vins rouges 75 cl

Château Goumin Bordeaux Rouge Domaine Lurton 17€ HT*

Rouge de Provence BY OTT 29€ HT*

Chinon Domaine de la Perrière 33€ HT*

Sancerre Rouge Domaine Picard 33€ HT*

Marsannay Les Longeroies 53€ HT*

Crozes Hermitage Domaine Raynaud 58€ HT*

Sans Alcool / Soft

Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola Light (33cl) 3€ HT*

Jus de fruits : orange, ananas, fraise (25cl) 3€ HT*

Jus de fruits frais «pressé minute» (20cl) 5,50€ HT*

Eau minérale : Abatilles plate ou finement pétillante (100cl) 4€ HT*

Virgin Mojito 5,50€ HT*

Boissons chaudes

Café expresso, café allongé, décaféiné, décaféiné allongé 1,60€ HT*

Double expresso, Double décaféiné 2,90€ HT*

Thés et infusions 3,20€ HT*

Digestifs

Get 27, Get 31 (5cl) 6€ HT*

Rhum Havana Club 7 ans (4cl) 8€ HT*

Eau de vie Poire ou Eau de vie Prune (4cl) 8€ HT*

Cognac Hennessy Fine de Cognac (4cl) 14€ HT*

Whisky : JB, Malt Lagavuline (4cl) 9€ HT*

*Prix service compris. Prix HT majorés d'une TVA de 20%.

Aucun alcool ne sera servi si une activité de roulage est planifiée.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

FORFAITS BOISSONS

Forfait Arrêt au Stand

Vins blanc Viognier ou Sauvignon

(1 Bouteille pour 5 personnes)

Vins rouge Château Goumin ou Domaine Lurton

(1 Bouteille pour 4 personnes)

Ou

Vins rosé de Provence BY OTT

(1 Bouteille pour 5 personnes)

Boissons soft

(Coca-Cola, jus d'orange, eau plate, eau gazeuse)

12€ HT*

Forfait Open Pit-lane (de 10h à 17h)

Café, thé et boissons soft

(Coca-Cola, jus d'orange, eau plate, eau gazeuse)

2 Amuse-bouches : un sucré et un salé

Cannelé, palmier en sucre,

Feuilleté au fromage ou jambon,

Tortilla avec guacamole...

14€ HT*

À savoir : l'appellation du vin sera communiquée selon votre choix de mets.

*Prix par personne service compris. Prix HT majorés d'une TVA de 20%.
Aucun alcool ne sera servi si une activité de roulage est planifiée.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les autres prestations.

NOS RAVITAILLEMENTS GOURMANDS

BreakFast

Jus d'orange frais

Boisson chaude (thé, café, chocolat chaud)

Mini Viennoiseries

(assortiment de croissants, pains au chocolat)

2 pièces par personne

Pain, beurre, confiture

Pot de rillettes avec croûtons

8,50€ HT*

Suppléments

Soupe de fruits frais 3,50€ HT*

Rillons 2,50€ HT*

Pit Stop sucré

(Matin ou après-midi)

Café, thé ou boisson soft

(Coca-cola, jus d'orange, eau plate, eau gazeuse)

2 mignardises

6€ HT*

Pit Stop salé

(Matin ou après-midi)

Café, thé ou boisson soft

(Coca-cola, jus d'orange, eau plate, eau gazeuse)

1 Croûton de Rillettes

1 Croûton de Terrine Maison
Rillons

6€ HT*

Cocktail Podium

Coupe de Champagne
Louis Roederer Brut Premier

Boissons soft

(Coca-cola, jus d'orange, eau plate, eau gazeuse)

2 feuilletés salés

Olives ou tapenade

15€ HT*

Plateau Paddock

(Plateau repas froid)

Entrée, Plat principal, Fromage, Dessert

Eau plate et Eau Pétillante
Café

Uniquement disponible pour le déjeuner dans le Salon
Le Mans et La Salle Indianapolis.

30€ HT*

*Prix par personne service compris. Boissons soft incluses
dans les 5 formules. Prix HT majorés d'une TVA de 20%.