

# MAISON BLANCHE

**Une évasion culinaire  
aux portes de Paris**

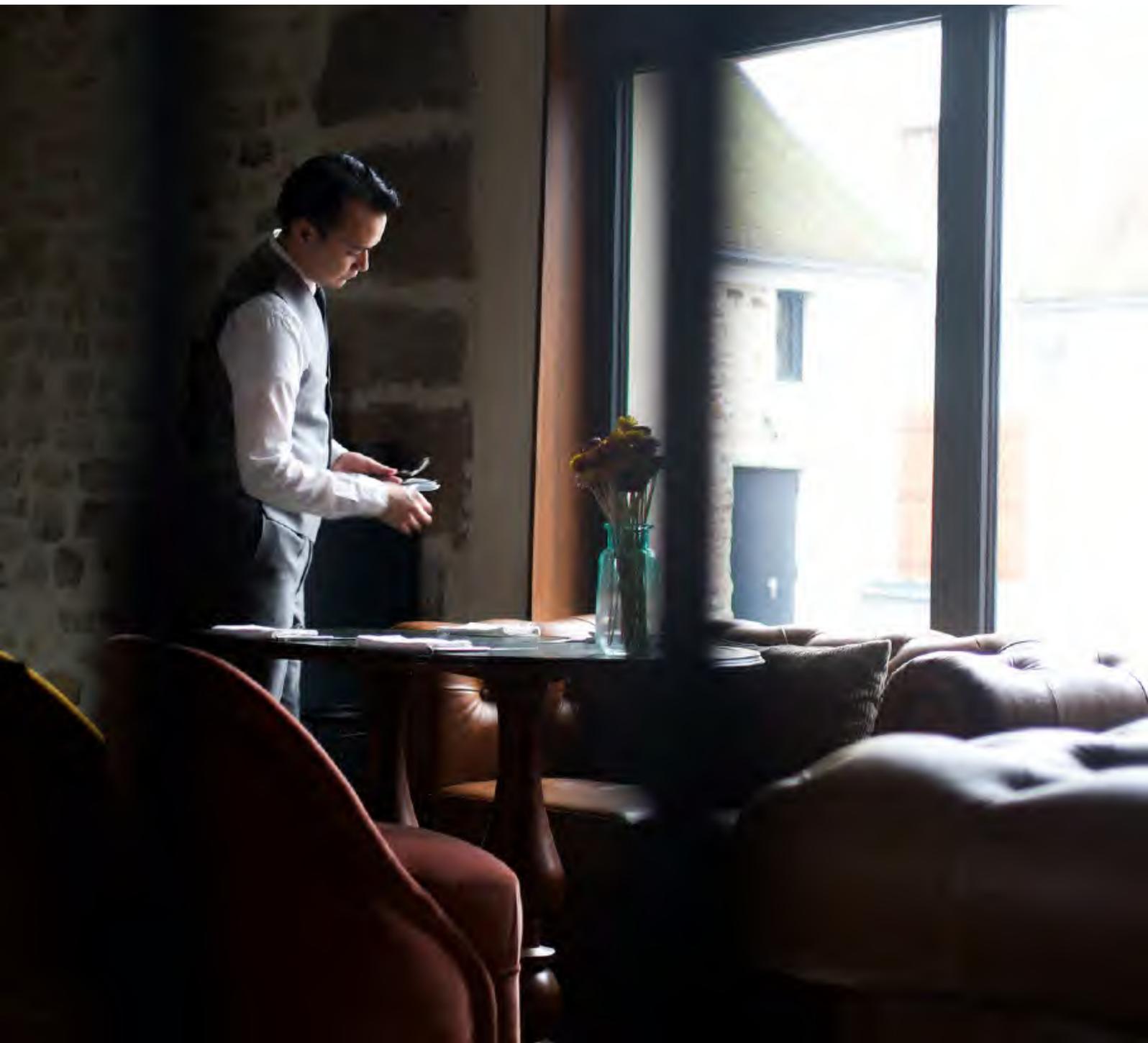
Dossier de presse 2025



Oublier le stress de la ville et se laisser transporter par le charme unique de **Maison Blanche**, un lieu où le raffinement règne en maître.

Après le succès de la **Villa9Trois** à Montreuil, le groupe **M2B Gastronomie** ouvre une nouvelle adresse gastronomique dans le 93.

Aux portes de Paris, au Blanc Mesnil, **Maison Blanche** est bien plus qu'un restaurant. Il se démarque par son identité unique, où le charme d'un ancien corps de ferme réhabilité rencontre une décoration soignée. Niché dans le parc Anne de Kiev, entouré d'un practice de golf et de vignes, **Maison Blanche** est une parenthèse enchantée, une bulle d'oxygène qui invite à s'évader le temps d'un déjeuner ou d'un dîner.



## UNE CUISINE CRÉATIVE SIGNÉE MICKAËL POYALT

Mickaël Poyault, chef talentueux et passionné, réinvente l'art culinaire avec une touche d'audace et une vision unique de l'équilibre dans l'assiette.



Avec une carrière marquée par des passages dans des institutions prestigieuses comme Fauchon, l'Intercontinental et le Mandarin Oriental, **Mickaël** a perfectionné son art au fil des années.

Sa collaboration avec Guillaume Iskandar à La Maison Garance lui a permis de prendre le poste de sous-chef. Puis il passe six années à sublimer les saveurs au Château de Rilly la Montagne et revient à Paris pour s'épanouir à Maison Blanche, séduit par le charme de l'établissement.

À Maison Blanche, **Mickaël** propose une cuisine inspirée par la nature et les saisons, mêlant habilement terre et mer.

Pour lui, chaque ingrédient présent dans l'assiette joue un rôle essentiel : les accompagnements ne sont pas de simples compléments, mais des éléments centraux qui dialoguent avec la viande ou le poisson pour créer une harmonie parfaite.





Le chef excelle dans l'art d'intégrer herbes et épices, qui viennent sublimer aussi bien ses plats que ses desserts, ajoutant profondeur et générosité aux saveurs.



Parmi ses créations phares, on se laisse tenter par :

- Le canard, jus chocolaté à la cardamome verte, betterave, courge, orange sanguine
- Le maquereau, Escargot, cardon, lardon, estragon

Et pour finir sur une note sucrée :

- Blanc en neige, caramel beurre salé, mélilot, crème anglaise à l'origan



Des classiques trouvent également leur place aux côtés de créations plus audacieuses, offrant ainsi une cuisine où tradition et innovation se complètent harmonieusement.



## CÔTÉ CAVE

L'expérience chez Maison Blanche ne se limite pas à la gastronomie : la cave constitue un véritable voyage au cœur des saveurs. Sélectionnée avec soin, elle propose une large gamme de vins d'exception qui s'accordent parfaitement aux créations du Chef.

Les amateurs de spiritueux ne seront pas en reste, avec une sélection prestigieuse de whiskies japonais, de rhums arrangés artisanaux et de cognacs rares. Chaque bouteille raconte une histoire et invite à la découverte, que ce soit pour accompagner un repas ou pour prolonger le plaisir d'un instant unique.



## UN CADRE AU CARACTÈRE AFFIRMÉ

Dès l'entrée, l'âme authentique de la bâtisse se dévoile, sublimée par une rénovation de l'ancien corps de ferme respectueuse de son histoire.

Les poutres apparentes, la pierre d'origine et la charpente magistrale confèrent à l'espace une atmosphère cosy et singulière.

Le rez-de-chaussée avec son mobilier en bois, ses fauteuils en velours moelleux, ses tapis aux teintes chaleureuses et sa grande cheminée feutrée invitent à se réunir comme à la maison, dans un cadre baignant dans la lumière naturelle.

Le lounge, du premier étage avec ses canapés confortables et ses tables, idéal pour partager des instants précieux ou explorer une carte de spiritueux d'exception.

La mezzanine, avec sa charpente apparente et son piano majestueux, offre une ambiance unique avec ses sièges capitonnés en cuir et tableaux aux murs.

## UNE TERRASSE POUR PROFITER DES BEAUX JOURS

En été, la terrasse végétalisée devient une véritable bulle d'oxygène. Sous un ciel clair et entourée de verdure, elle invite à savourer des déjeuners ensoleillés et des dîners aux parfums d'été.

Que ce soit pour profiter d'une journée de repos ou pour se ressourcer après une semaine bien remplie, la terrasse est le lieu idéal pour s'évader et se reconnecter à la nature.



# Informations pratiques

## **Maison Blanche**

260 Avenue Descartes

93150 Le Blanc Mesnil Tel : 01 41 51 44 19

Site : [www.restaurantmaisonblanche.com](http://www.restaurantmaisonblanche.com)

Le mercredi au déjeuner,  
du jeudi au dimanche au déjeuner et dîner

**Menu Mesnil** : 44 euros

(Entrée, plat, dessert). Uniquement au déjeuner, sauf le dimanche.

**Menu Blanc** : 69 euros (en 5 actes)

