



LES VOILES

MENU

Réservations et privatisations

contact@lesvoiles.net

07 62 83 77 56



LA CARTE

ENTRÉES 14€

L'Œuf parfait

Velouté de châtaigne, espuma de vieux comté, huile de truffe

Le Pâté en croûte (+3€)

Filet de canard et foie gras, chutney d'oignons rouges, gelée au porto, mesclun à l'huile de noisette

Le Carpaccio de rutabaga mariné

Gel de combawa, granola salé thym et zeste d'orange

Les Huîtres (+3€)

Par 6, selon arrivage

PLATS 26€

Le Paleron de bœuf braisé au vin rouge

Déclinaison de carottes (mousseline de carotte, carotte fane, chips de carotte), jus réduit au cacao

Les Noix de Saint-Jacques juste snackées (+3€)

Salsifis rôtis, pickles de kumquat, écume au beurre noisette, chips d'échalote

Le Filet de Sandre rôti

Poêlée de champignons aux amandes et orzo, émulsion au vin jaune, crumble aux amandes

Le Risotto de sarrasin crémeux

Butternut et pommes, crème coco & gingembre, chips de légumes

PLATS SIGNATURE

Les Ris de veau 38€

Purée de pomme de terre, jus de viande

Pour 2 personnes :

La Côte de veau, race Ségala de l'Aveyron élevé sous la mère 39€/pers

Purée de pomme de terre, fricassée de champignons, jus réduit

FROMAGES & DESSERTS 13€

Les Fromages de la Fromagerie de Guillaume

Sélection de 4 fromages affinés à Oinville-sur-Montcient

La Profiterole géante

Crèmeux vanille tonka, glace vanille, chocolat chaud

La Pavlova exotique

Crèmeux passion-citron vert, fruits frais, sorbet mangue

Le Croustillant aux pommes flambées au calvados

Caramel au beurre salé, gel de cidre, fromage blanc vanillé



LES MENUS

MENU DES VOILES 45€

Entrée • Plat • Dessert

Au choix parmi les plats à la carte, hors plats signature, hors suppléments

MENU DÉGUSTATION 68€

Menu en 5 services

du vendredi soir au dimanche midi

L'Œuf parfait

Velouté de châtaigne, espuma de vieux comté, huile de truffe

Le Pâté en croûte

Filet de canard et foie gras, chutney d'oignons rouges, gelée au porto, mesclun à l'huile de noisette

Les Noix de Saint-Jacques juste snackées

Salsifis rôtis, pickles de kumquat, écume au beurre noisette, chips d'échalote

Le Paleron de bœuf braisé au vin rouge

Déclinaison de carottes (mousseline de carotte, carotte fane, chips de carotte), jus réduit au cacao

La Pavlova exotique

Crèmeux passion-citron vert, fruits frais, sorbet mangue

MENU DES MÂTELOTS 15€

Jusqu'à 12 ans

Plat • Dessert • Sirop

Plat du jour selon l'inspiration du chef

LES VOILES

Un Héritage nautique et historique
au cœur des Mureaux

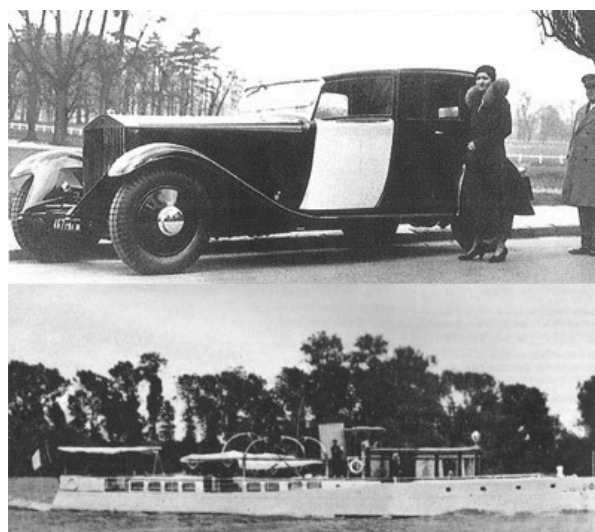
Le restaurant **Les Voiles** occupe l'ancien **Club House du Yacht Club de l'Île-de-France**, un lieu chargé d'histoire qui a accueilli certaines compétitions nautiques des **Jeux Olympiques** de 1900 et 1924.

Conçu par l'architecte A. Buffet, **ce bâtiment a été construit en 1927 grâce à l'industriel Armand Esders**. Il comprenait initialement des espaces dédiés à la navigation, comme une remise pour voiles, des vestiaires, et un bar fumoir.

Esders, **envoyé par son père à New York pour y entreprendre**, en revient avec des machines révolutionnaires.



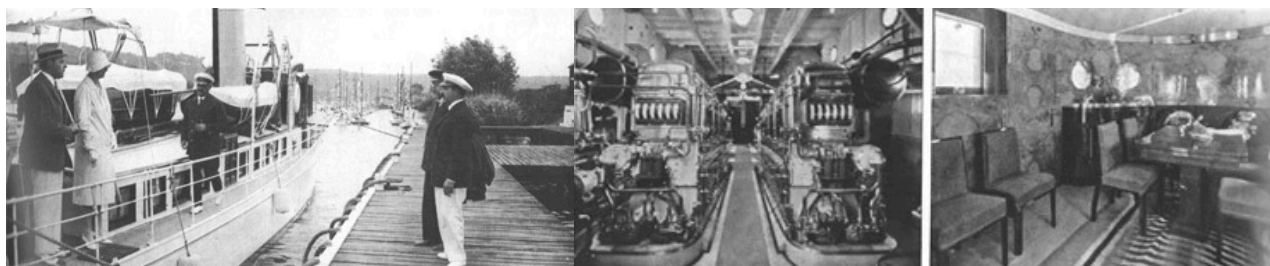
M. & Mme ESDERS



Grâce à ces machines, **l'entreprise familiale évolue** du métier de drapier à celui de fabricant et revendeur de **prêt-à-porter en Europe** à travers des **fabriques** et une **chaîne de magasins**.

Homme d'affaires influent et excentrique, Esders est passionné par les nouvelles technologies, l'automobile, les avions, et surtout la mer... En tant que **mécène de la station balnéaire de Deauville**, il a soutenu la construction d'un aéroport et possédait plusieurs yachts et voiliers, dont un luxueux yacht de 65 mètres, l'Aconia, dont l'annexe était un hydravion !

C'est à bord de **ce yacht qu'Esders s'est rendu en 1929 à l'inauguration du Club House** dans lequel vous vous trouvez....



LIONEL BANVILLE

Un Chef passionné au service de l'excellence gastronomique



Lionel Banville obtient son Bac professionnel à l'école **Ferrandi Paris**, où il développe une passion pour la gastronomie, et plus particulièrement le poisson.

Il acquiert **ses premières expériences au restaurant étoilé « Au Comte de Gascogne »** à Boulogne-Billancourt, puis dans des **restaurants parisiens et en Provence**, ainsi qu'en événementiel au **Palais des Festivals de Cannes**.

Puis sa carrière prend son envol sous la direction du chef Patrick Kappler, au « **Pavillon Henry IV** »; il y travaille avec acharnement pour maîtriser tous les aspects de la cuisine.

Aujourd'hui **chef du restaurant Les Voiles**, Lionel Banville propose une **cuisine de saison** maîtrisant parfaitement cuissons et assaisonnements. Son **sens de l'esthétique et sa créativité** promettent une **expérience gastronomique mémorable** à ses convives.

