



# La Table de La Mainaz

## Notre Table Gastronomique

Notre Directrice Anne-Isabelle DEBREU-BARBERET,  
Notre Chef Claire JOSEPH,

Ainsi que toute son Équipe, sont heureux de vous  
accueillir à leur table afin de vous faire découvrir leur  
univers et leur cuisine.

Celle-ci est rythmée par les producteurs, la saison ainsi  
que nos envies du moment.

Afin de préserver le confort de chacun, nos amis les  
animaux ne sont pas admis dans nos restaurants.

Belle Balade Culinaire et Gustative...

Claire JOSEPH



## La Mainaz plus de 140 ans d'histoire

*Jusqu'en 1914, c'était le chalet de la famille genevoise Morin-Pons. Chaque été, oncles, tantes et cousins s'y retrouvaient. Il est ensuite revendu et transformé en hôtel.*

*Marguerite Part, née Rouget, achète cet hôtel modeste mais merveilleusement placé **en 1941**. Avec son mari, Joseph Part, elle exploite alors un hôtel à Salins-les-Bains. Joseph la rejoint rapidement à la Mainaz pour une aventure qui va durer presque trois quarts de siècle.*

*L'hôtel possède huit chambres avec bains et eau courante mais l'eau vient d'une citerne ; quand celle-ci est vide, Joseph et son fils Jean, née **en 1927**, vont chercher l'eau à la fontaine Napoléon un kilomètre plus bas. Le raccordement au réseau de la commune ne se fera qu'**en 1964**, suite à la visite du préfet, M. Blanchard. Joseph et Marguerite campent l'été dans le jardin pour laisser leur chambre aux clients mais **dès 1947**, les chambres, immenses, seront coupées en deux, donnant ainsi seize chambres encore bien grandes.*

***Dans les années 50**, le jeune Jean Part invente un fil à neige pour offrir une activité aux clients alors qu'il n'existait rien aux alentours. Formé dans les écoles hôtelières de Nice et de Lausanne, Jean est un cuisinier de talent, célèbre pour son foie gras et ses terrines. Il épouse **en 1954**, Marcelle Courtois, dite Mimi, qui mettra autant d'efficacité, de bonne humeur et d'ardeur au travail que ses beaux-parents. Jean et Mimi, prennent la direction de l'hôtel **en 1968**.*

*Non seulement Marcelle Part veille au confort des clients, mais elle va mettre beaucoup d'énergie dans le développement touristique de la Faucille dont la création, **en 1999**, de la station des Monts Jura.*

*L'hôtel compte trente-deux chambres, une piscine et une belle salle de restaurant quand la 3<sup>e</sup> génération prend le relais. Formé à l'école hôtelière de Thonon, François, le fils de Jean et Marcelle, né **en 1955**, a hérité du talent culinaire de son père. C'est lui qui régale les clients pendant que sa femme, Sylvie, assure la gestion.*

*Originnaire de Nuits-Saint-Georges (Bourgogne), Sylvie Rouget, est la petite nièce de Marguerite. Dans la lignée de Marguerite et Marcelle, elle a veillé pendant presque trente ans au bien-être des clients.*

***En 2014**, une nouvelle famille gessienne prend le relais rachète, rénove et remet complètement aux normes la Mainaz pour en faire chalet hôtel 4\*\*\*\* de luxe, fleuron de l'hôtellerie restauration du Pays de Gex rénové par Xavier Cartron Architecte décorateur de renommée internationale spécialisé dans les Hôtels de luxes et les Palaces.*

*Anne Isabelle Debreu-Barberet et son équipe vous accueille dans un luxe authentique et un esprit familial et vous propose une cuisine d'exception pour vous faire découvrir la gastronomie jurassienne et les produits locaux dans le respect des saisons et la mise en avant des circuits courts pour le respect de l'environnement et des producteurs locaux.*

***L'hôtel** compte désormais **21 chambres** très spacieuses, décorées dans un style à la fois authentique, montagnard et contemporain et **deux restaurants** :  
Le Panorama et La Table de la Mainaz.*



# Saison en 5 services 145€

## Trois classiques pour commencer

*Three French classics to start*



### Maquereau - Moutarde

*Maquereau grillé, céleri et pomme verte, condiment moutarde*

*Grilled mackerel, celery and green apple, mustard condiment*



### Blette - Cancoillotte

*Raviole de blettes et pignons, cancoillotte grillée*

*Chard and pine nut ravioli, grilled cancoillotte*



### Omble chevalier – Petits pois

*Omble chevalier habillé de vert et sa touche iodée, déclinaison petits pois, jus corsé*

*Arctic char dressed in green and its iodine touch, pea variation, full-bodied juice*



### Fraise - Menthe

*Un souvenir d'enfance*

*A Childhood memory*



# Balade en 6 services 165€

**Trois classiques pour commencer**  
*Three French classics to start*



**Maquereau - Moutarde**

*Maquereau grillé, céleri et pomme verte, condiment moutarde*  
*Grilled mackerel, celery and green apple, mustard condiment*



**Asperges vertes - Livèche**

*Asperges verts sautées, jaune d'œuf confit, émulsion à la livèche*  
*Sauteed green asparagus, confit egg yolk, lovage emulsion*



**Omble chevalier – Petits pois**

*Omble chevalier habillé de vert et sa touche iodée, déclinaison petits pois, jus corsé*  
*Arctic char dressed in green and its iodine touch, pea variation, full-bodied juice*



**Agneau – Asperges banches**

*Selle d'agneau rôtie, asperges blanches gratinées, jus d'agneau intense*  
*Roasted saddle of lamb, white asparagus au gratin, intense lamb jus*



**Fraise - Menthe**

*Un souvenir d'enfance*  
*A Childhood memory*



# Découverte en 7 services 185€

## Trois classiques pour commencer *Three French classics to start*



### **Maquereau - Moutarde**

*Maquereau grillé, céleri et pomme verte, condiment moutarde*  
*Grilled mackerel, celery and green apple, mustard condiment*



### **Asperges vertes - Livèche**

*Asperges vertes sautées, jaune d'œuf confit, émulsion à la livèche*  
*Sauteed green asparagus, confit egg yolk, lovage emulsion*



### **Omble chevalier – Petits pois**

*Omble chevalier habillé de vert, déclinaison petits pois, jus corsé*  
*Arctic char dressed in green, pea variation, full-bodied juice*



### **Agneau – Asperges banches**

*Selle d'agneau rôtie, asperges blanches gratinées, jus d'agneau intense*  
*Roasted saddle of lamb, white asparagus au gratin, intense lamb jus*



### **Fromages**

*Sélection de fromages affinés par notre fromager Marc Janin MOF*  
*A selection of cheeses aged by our master cheesemaker Marc Janin, MOF*



### **Fraise - Menthe**

*Un souvenir d'enfance*  
*A Childhood memory*



Notre accord Mets et Vins  
Autour du vin du Jura de  
Frédéric LORNET

*(2 verres à 6cl et 3 verres à 12cl)*

85 €



Notre accord Mets et Vins,  
Tour de France  
Sélectionné par le Maître d'Hôtel

*(5 verres à 10cl)*

95 €



## Quelques producteurs locaux...



*Marc Janin, héritier d'une longue tradition de fromagers*  
*Depuis 1885, la famille Janin a vu cinq générations se succéder dans le métier de fromager et de crémier-affineur. L'aventure a pris racine à Champagnole avec, en 1960, la création d'une boutique transmise de père en fils jusqu'à Marc Janin, Meilleur Ouvrier de France Fromager, et son frère Mathieu.*

*Frédéric Lornet*



*Frédéric Lornet est un vigneron du Jura installé à Montigny-lès-Arsures, près d'Arbois. Issu d'une famille de vignerons, il exploite un domaine d'une vingtaine d'hectare, perpétuant un savoir-faire transmis depuis plusieurs générations. Frédéric Lornet est une figure reconnue du vignoble jurassien, alliant tradition familiale, exigence technique et esprit d'innovation dans ses vins.*



*L'escargotière BONVALOT existe depuis 1991. Anne Catherine a choisi d'élever et de transformer une production originale sur une surface de 1ha. Nous élevons nos escargots gros gris et petits gris (Helix aspersa) en plein air, dans des parcs enherbés par une flore naturelle et sauvage.*



À bientôt à la Table de la Mainaz !  
*See you soon at La Table de la Mainaz!*