



Le Panorama, Notre Table Bistronomique

Notre Directrice Anne-Isabelle DEBREU-BARBERET, ainsi
que toute son Équipe,

Sont heureux de vous accueillir et de vous faire découvrir
une cuisine raffinée et locale, rythmée avec nos producteurs
locaux.

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

Nous vous souhaitons une belle dégustation...



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 3e 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.

Originaire 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.



*Servi uniquement le Midi du lundi au vendredi
Sauf jours fériés, week-end, et événements*

Menu Panorama

En 2 services 45€

(Entrée - Plat / Plat - Dessert) (Starter – Main course / Main course – Dessert)

En 3 services 65€

(Entrée - Plat - Dessert) (Starter – Main course – Dessert)

Œuf parfait, Asperges vertes

*Asperges vertes sautées, œuf parfait, sauce hollandaise à l'estragon, croûtons
Sautéed green asparagus, perfect egg, tarragon hollandaise sauce, croutons*

Truite en tartare

*Truite taillée finement, brunoise de concombre et pomme verte, tzatziki
Finely chopped trout, cucumber and green apple brunoise, Tzatziki*

Foie gras, Chutney

*Foie gras de canard, condiment poire et savagnin, brioche toastée
Duck foie gras, pear and savagnin condiment, toasted brioche*

Burger Signature

*Bœuf haché, morbier, compotée oignons, rösti pomme de terre, laitue, pommes frites
Chop beef, morbier, onion compote, rosti potato, salad, french fries*

La Truite des Rousses

*Filet de truite en papillote, petits pois, tombée épinard et mélisse, une touche de chartreuse
Trout fillet of papillote, pea, wilted spinach and lemon balm, a touch of chartreuse*

Fricassée de poulet

*Fricassée de poulet au vin jaune, oignon grelot glacé, pommes dauphine
Chicken fricassee with yellow wine, glazed pearl onion, dauphine potatoes*

Fraise...Basilic

*Biscuit croustillant, Tartare de fraise, Crème à la vanille, Sorbet fraise basilic
Crispy Biscuit, Strawberry Tartare, Vanilla Cream, Strawberry Basil Sorbet*

Tout Chocolat

*Déclinaison aux trois chocolats, biscuit croustillant
Three chocolate variations, crispy Biscuit*

Baba Orange

*Baba imbibé au cointreau, sorbet orange sanguine, émulsion cointreau, salade d'oranges
Baba soaked in cointreau, blood orange sorbet, cointreau emulsion, orange salad*



Les Entrées

Starters

Œuf parfait, Asperges vertes 22€

Asperges vertes sautées, œuf parfait, sauce hollandaise à l'estragon, croûtons
Sauteed green asparagus, perfect egg, tarragon hollandaise sauce, croutons

*

Truite en tartare 24€

Truite taillée finement, brunoise de concombre et pomme verte, tzatziki
Finely chopped trout, cucumber and green apple brunoise, Tzatziki

*

Foie gras, Chutney 29€

Foie gras de canard, condiment poire et savagnin, brioche toastée
Duck foie gras, pear and savagnin condiment, toasted brioche



Les Plats Principaux

Main Course

Burger signature 38€

Bœuf haché, morbier, compotée oignons, rösti pomme de terre, laitue, pommes frites
Chop beef, morbier, onion compote, rosti potato, salad, french fries

*

La Truite des Rousses 34€

Filet de truite en papillote, petits pois, tombée épinard et mélisse, une touche de chartreuse
Trout fillet of papillote, pea, wilted spinach and lemon balm, a touch of chartreuse

*

Fricassée de Poulet 32€

Fricassée de poulet au vin jaune, oignon grelot glacé, pommes dauphine
Chicken fricassee with yellow wine, glazed pearl onion, dauphine potatoes

Les plats à partager

(Pour deux personnes)

Côte de Bœuf avec garnitures 105€

T-Bone avec garnitures 105€
(Selon arrivage)

*

Sole meunière entière avec garnitures 90€

Dorade entière avec garnitures 90€
(Selon arrivage)

Les Suppléments 7€

Garniture au choix : *Pommes frites maison, légumes de saison, salade, pommes dauphine*
Side dishes of your choice : *House-made fries, seasonal vegetables, salad, dauphine potatoes*

Origine de nos viandes et poissons : France, Irlande
Origin of our meats and fish: France, Ireland

Prix nets en euros, service compris
Net prices in Euro, tax & service included



Le Fromage

Cheese

Sélection de fromages affinés par notre fromager Marc Janin MOF, condiment maison 21€
MOF cheesemaker selection, Homemade condiment

Les Desserts

Desserts

Baba Orange 18€

Baba imbibé au cointreau, sorbet orange sanguine, émulsion cointreau, salade d'oranges
Baba soaked in cointreau, blood orange sorbet, cointreau emulsion, orange salad

*

Fraise...Basilic 16€

Biscuit croustillant, Tartare de fraise, Crème à la vanille, Sorbet fraise basilic
Crispy Biscuit, Strawberry Tartare, Vanilla Cream, Strawberry Basil Sorbet

*

Tout chocolat 18€

Déclinaison aux trois chocolats, biscuit croustillant
Three chocolate variations, crispy biscuit

*

Glaces et sorbets maison

N'hésitez pas à demander les parfums
Don't hesitate to ask about the perfumes
1 boule 5€
2 boules 9€



Quelques producteurs locaux...



Les Truites des Rivières : Pisciculture au lieu-dit « Les Rivières »

Située sur la commune des Rousses lieu-dit "Les Rivières", Les Truites Des Rivières est une entreprise familiale créée par les parents de Jean-Luc et repris par les enfants, puis en 2006 reprise par Jean-Luc et sa femme.

Equipe de 8 professionnels, spécialisés dans la vente de truite fraîche et filet de truite fumée.

Jean Pierre Lépine

Située dans le haut Jura, entreprise familiale développe et fabrique des instruments d'écriture, couteaux, montres automatiques et lunettes depuis 5 générations dans notre atelier.

Ils utilisent des matériaux de qualité pour toutes leurs pièces usinées dans la masse comme le laiton, l'inox, l'acétate ou encore différents types de bois.



Depuis quatre générations, la Maison Miéral perpétue un savoir-faire rare au cœur de la Bresse. De l'élevage aux étals des artisans des métiers de bouche et des chefs, nos volailles AOP incarnent l'excellence du patrimoine culinaire français à travers le monde.



À bientôt au Panorama !
See you soon at Panorama restaurant!