



La Table de la Mainaz

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. Celle-ci est rythmée par les producteurs locaux.

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies, intolérances mais aussi désirs et envies afin de vous concocter un Menu sur Mesure...

Nous vous souhaitons une belle dégustation...

Saison en 5 services

135€

Balade en 6 services

155€

Découverte en 7 services

175€



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

70 €

Vin de Paille 2018

*Fermenté 3 ans en fûts de chêne, arômes de figues et d'abricots
secs*

Arbois Savagnin 2018

Vieillessement de 4 ans, arôme de noix et de curry

Arbois Poulsard 2022

Fermentation en cuves inox, vin fruité

Macvin Blanc

Assemblage au vieux Marc et au Chardonnay

Crémant du Jura

Raisin de Poulsard, fermentation longue à basse température





La Table de la Mainaz

Our manager Anne-Isabelle DEBREU-BARBERET, and her entire kitchen team are delighted to welcome you and introduce you to refined, local cuisine.

Our cuisine is inspired by local producers.

Please let us know if you have any allergies or intolerances, or if you would like us to create a customized menu for you...

We hope you enjoy your meal...

Season in 5 courses

135€

6-course tour

155€

Discovery in 7 courses

175€

