



« Le Panorama »

Formule à 55€

Entrée / plat

Formule à 65€

Entrée / plat / dessert

Pour le midi, uniquement du Mercredi au Vendredi



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 avec nos producteurs locaux.

Nous vous souhaitons une belle dégustation...



LES ENTRÉES

Le Foie Gras Mainaz	31€
Traversant les saisons et son assortiment de pickles	
Dorade en ceviche	25€
Gel d'agrumes et pickles, vinaigrette d'arrête au gingembre	
La Tartine végétarienne	22€
Tomate cerise confite, cube de féta, crème balsamique, graines, Caviar d'aubergine	



LES PLATS

Le Burger de la Mainaz, Accompagné de frites maison 42€
Steak haché Angus, compoté vinaigré, oignon confit, salade verte,
Fromage aux choix : Morbier, Bleu de Gex ou Comté
Supplément pour un 2^{ème} fromage : 5€

Le Suprême de Volaille 35€
Jus de volaille aux herbes du moment et ses légumes du moment

Le Paleron de bœuf 37€
Confit de jus de viandes au vin rouge et ses légumes du moment

Le Poisson du moment... Sauce au vin blanc 42€
Accompagné de ses légumes du moment

Supplément pour une garniture supplémentaire au choix : 5€
Frites maison ou légumes du moment ou pommes de terre rôties aux herbes du moment

LES PLATS À PARTAGER

(Pour deux personnes)

La Côte de Bœuf - Sauce béarnaise 105€

L'épaule d'Agneau confite 85€

Pêche du jour, en fonction des arrivages... Sauce au vin blanc 80€

Accompagnement au choix pour nos plats à partager :
Frites maison ou légumes du moment ou pommes de terre rôties aux herbes du moment.



LES FROMAGES

(Tous les fromages peuvent être accompagnés de Salade)

Le plateau de Fromages affinés	21€
Le Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez	10€

LES DESSERTS

Le Chocolat Tartelette tiède, praliné et glace du moment	18€
Le dessert de Dame-Pernette La traditionnelle île flottante à la vanille	16€
La Meringue En surprise glacée et parfum de saison	16€
Le Citron Comme une tarte, granité acidulé aux herbes fraîches	16€



LES P'TITS MAINAZ

Jusqu'à 12 ans

29€

LES PLATS

Le Suprême de Volaille

Jus de volaille aux herbes du moment

Le Mini-Burger

Steak haché Angus, compoté vinaigré, oignon confit, salade verte,
Fromages aux choix : Cheddar, Morbier, Bleu de Gex ou Comté

Le Poisson du moment...

Accompagnements :

Frites maison ou légumes du moment

LES DESSERTS

Le Fondant au chocolat

Biscuit Mi Cuit et glace vanille

Le M'& Mainaz Crispy

Crème glacée à la fraise



Quelques producteurs locaux...



LES TRUITES DES RIVIÈRES : PISCICULTURE AU LIEU-DIT "LES RIVIÈRES"

Situé 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'innox, l'acétate ou encore différents types de bois.