



« 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	29€
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	39€
Steak haché Angus, compoté vinaigré, oignon confit, salade verte, Fromages aux choix : Cheddar, Morbier, Bleu de Gex ou Comté	
Le Suprême de Volaille	35€
Jus de volaille aux herbes du moment	
Le Paleron de bœuf	37€
Confit de jus de viandes au vin rouge	
Le Poisson du moment...	35€

LES PLATS À PARTAGER

(Pour deux personnes)

La Côte de Bœuf	95€
L'épaule d'Agneau confite	80€
Pêche du jour, en fonction des arrivages...	80€

Accompagnements au choix :

Frites maison, légumes du moment ou pommes de terre rôties aux herbes du moment

Sauce béarnaise ou sauce au vin blanc



LES FROMAGES

(Tous les fromages peuvent être accompagnés de Salade)

Le plateau de Fromages affinés	19€
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.