



Le Panorama

Le Chef Julien Martin et son équipe
Vous présentent leur carte
Tout fait maison dans le respect des saisons.



LES ENTREES

Terrine de foie gras de canard La Mainaz

Compotée d'oignons au Trousseau « Arbois, Cuvée de La Mainaz »,
Brioche maison par notre Chef Pâtissier et petites fleurs de « La Vallée De Deux Sources »
32 €

Truite du Jura – « Morez » marinée aux herbes

Découverte autour de la betterave
25 €

L'Œuf parfait

Crèmeux de panais de « La Vallée Des Deux Sources » champignons poêlés, nuage de poitrine fumée de
Monsieur Grosгурin, sauce au Trousseau « Arbois, Cuvée de La Mainaz »
22 €

Noix de Saint-Jacques,

Crèmeux de châtaigne, petits légumes de « La Vallée Des Deux Sources »,
Châtaignes croquantes
39 €



Tous nos poissons sauvages sont issus de la pêche de petits bateaux.
Toutes nos viandes sont d'origine française sélectionnées par notre Boucher Grosгурin "Père et fils"
à Lelex depuis plus de 100 ans.



LES PLATS

Le Burger de la Mainaz

Lard du Jura « façon Colonnata », Comté affiné 24 mois, compotée d'oignons au Vin Jaune, Pommes Pont-Neuf accompagnées de leur sauce Béarnaise Maison.

28 €

Suprême de volaille fermière de la maison « Miéral »

Ecrasé de pomme de terre, petits légumes de « La Vallée Des Deux Sources », Sauce poulette au Vin Jaune.

30 €

Ris de veau de chez Monsieur Grosгурin

Découverte de légumes de « La Vallée Des Deux Sources », Jus de veau à l'angélique racine

45 €

Poisson de ligne selon la pêche

Topinambour, noix fraîches et noisettes torréfiées, citron confit au poivre Voatsiperifery, jus de viande Tranché au beurre de cuisson.

35 €

Promenade dans le jardin de « la Vallée Des Deux Sources »

Légumes sous différentes cuissons.

32 €



Tous nos poissons sauvages sont issus de la pêche de petits bateaux.
Toutes nos viandes sont d'origine française sélectionnées par notre Boucher Grosгурin "Père et fils"
à Lelex depuis plus de 100 ans.



LES FROMAGES

Sélection de fromages régionaux Jura & Gex

Comté affiné 24 mois, Bleu de Gex, Morbier

Confiture maison au Vin Jaune

Salade d'herbes rares.

16 €

LES DESSERTS

La Mandarine

En raviole, en crémeux et en sorbet au poivre Voatsiperifery

18 €

Dame Pernelle Exclusivité Mainaz

Le blanc en neige majestueux ses fruits frais et coulis caramel servi « à la louche »

16 €

Dame Pernelle et les premiers œufs en neige en 1313 :

C'est en souvenir du haut fait de cuisine de Dame Pernelle qui a sauvé son village Mijoux d'une servitude, que les Mijolands ont donné son nom à une rue qui lui fait honneur. La légende dit qu'au Moyen-âge, la coutume voulait que l'on offre au Seigneur de Gex un grand plat de neige ou une paire de bœufs blancs, le jour du Lundi de Pâques. En 1314, point de neige au désespoir des villageois qui sont trop pauvres pour posséder deux bœufs blancs. C'est l'aubergiste, la sage Dame Pernelle qui eut l'idée de confectionner une crème d'or où flottaient des boules de neige. Le seigneur fut conquis par cette « neige d'œufs » et depuis lors à Mijoux il est de tradition de déguster « les œufs à la neige de Dame Pernelle ».

Le P'tit Ecureuil

Chocolat grand cru Valrhona Caraïbe, gel menthe et sorbet chocolat

16 €

La Poire tapée

Whisky du Jura, crumble au poivre de Cubèbes, double crème de Gruyère et sorbet feuille de poivrier

18 €

