



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 Royale du Jura – « Morez » marinée aux herbes

Mélange avocat, banane et citron vert accompagné d'une salade d'herbes rares
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 €

Escargots du Jura,

Comme une tarte,
Coulis de cresson sauvage de « La Vallée Des Deux Sources » au poivre de Timiz,,
Butternut confit crème à l'ail doux
29 €



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 €

Filet de canettes des Dombes

Pommes de terre grenaille accompagnées de figues fraîches de « La Vallée Des Deux Sources »
Rôties au miel de Montagne.

30 €

Ris de veau de chez Monsieur Grosгурin

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

39 €

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

Tarte aux figues crues et cuites de « La Vallée Des Deux Sources »

Ganache montée à la feuille de figuier, glace à la vanille et vinaigre balsamique
16€

Dame Pernette Exclusivité Mainaz

Le blanc en neige majestueux ses fruits frais et coulis caramel servi « à la louche »
16€

Dame Pernette et les premiers œufs en neige en 1313 :

C'est en souvenir du haut fait de cuisine de Dame Pernette 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 Pernette 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 Pernette ».

Le P'tit Ecureuil

Chocolat grand cru Valrhona Caraïbe, gel menthe et sorbet chocolat
16€

La pistache en ganache

Fraises fraîches et sirop de fruits rouges à la matricaire
16€

