



# La Table de la Mainaz

Le Chef Julien Martin et son équipe  
vous présentent leur carte.

Tout-fait maison dans le respect des saisons.

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



## LES ENTREES

<b>Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest</b> Kiwi et cazette de Bourgogne	34€
<b>Le Poulpe de Roche façon Galicienne</b> Emulsion Piquillos, crémeux de pommes de terre et gnocchi à l'encre de seiche	31€
<b>Langoustine juste tiède</b> Crémeux de langoustines, coulis de cresson sauvage au poivre de Timiz, Caviar de la maison Prunier	49€
<b>L'œuf cuit par le froid</b> Crémeux de panais, pain et lard croustillant Sauce vin rouge	24€
<b>La Saint-Jacques</b> Choux vert et algues fraîches, jus de choux rouge, Choux fleur en finesse et crémeux des bardes	39€
<b>L'Oignon</b> Comme une carbonara, champignon, agastache et Truffe Noir Bouillon floral monté au beurre	29€

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



## LES POISSONS

<b>Poisson du moment</b>	32€
Butternut confit et en finesse, jus tranché au beurre de cuisson	
<b>Poisson de ligne confit au beurre noisette</b>	49€
Raviole de coquillages et encre de seiche, poireaux brûlés en crémeux et juste saisis, jus de coquillages	
<b>Turbot sauvage à la Truffe</b>	55€
Topinambour et noisettes torréfiées jus de viande tranchée au beurre de cuisson	

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



## LES VIANDES

<b>Filet de Bœuf Montbéliard maturé par nos soins</b>	<b>39€</b>
Ecrasé de pommes de terre, petits légumes de la Vallée des Deux Sources, sauce vin rouge	
<b>Ris de veau de M. Grosгурin</b>	<b>45€</b>
Et découverte de légumes de la Vallée des Deux Sources	
<b>Pigeon cuit sur le coffre</b>	<b>53€</b>
Cuisse confite et cromesquis d'abats, champignons et jus de carcasses	
<b>Dos de Cerf flambé au Capucin</b>	<b>49€</b>
Châtaignes en finesse et croquantes, légumes de la Vallées des Deux Sources Sauce Grand Veneur	

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 DESSERTS

<b>Mille-feuille à la vanille</b> Sorbet citronnelle et feuille de combawa	16€
<b>Le chocolat Gourmand</b> Sorbet chocolat, crémeux chocolat, émulsion chocolat sésame blanc et chocolat croustillant	18€
<b>La Tarte Mainaz</b> Sablé noisette et chocolat Dulcey, chocolat et épicea, crémeux chocolat blanc et bourgeons de sapin, sorbet au foin	22€
<b>La Tarte du Jardin</b>	22€

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



## Menu Découverte 70 €

### Amuse-Bouche

\*\*\*\*

#### Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest

Kiwis et cazette de Bourgogne

ou

#### Le Poulpe de Roche façon Galicienne

Emulsion Piquillos, crémeux de pommes de terre et gnocchis à l'encre de seiche

\*\*\*\*

#### Poisson du moment

Butternut confit et en finesse, jus tranché au beurre de cuisson

ou

#### Filet de Bœuf Montbéliard mûré par nos soins

Ecrasé de pommes de terre, petits légumes de la Vallée des Deux Sources, sauce vin rouge

\*\*\*\*

#### Mille-feuille à la vanille

Sorbet citronnelle et feuille de combawa

ou

#### Le chocolat Gourmand

Sorbet chocolat, crémeux chocolat, émulsion chocolat sésame blanc et chocolat croustillant

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



## Menu Gourmand 90 €

### Amuse-Bouche

\*\*\*\*

#### L'œuf cuit par le froid

Crèmeux de panais, pain et lard croustillant, sauce vin rouge.

\*\*\*\*

#### Poisson de ligne confit au beurre noisette

Raviole de coquillages et encre de seiche, poireaux brûlés en crèmeux et juste saisis,  
jus de coquillages

\*\*\*\*

#### Pigeon cuit sur le coffre

Cuisse confite et cromesquis d'abats, champignons et jus de carcasses

\*\*\*\*

#### La Boule de neige « La Mainaz »

Noix de coco et chocolat blanc, crèmeux passion et caramel passion

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



## Menu de la Table 130€

### Amuse-bouche

\*\*\*\*

### Langoustine juste tiède

Crèmeux de langoustines, coulis de cresson sauvage au poivre de Timiz  
Caviar de la maison Prunier

\*\*\*\*

### Poisson de ligne confit au beurre noisette

Raviole de coquillages et encre de seiche, poireaux brûlés en crèmeux  
et juste saisis, jus de coquillages

\*\*\*\*

### Dos de Cerf flambé au Capucin

Châtaignes en finesse et croquantes, légumes de la Vallées des Deux Sources  
Sauce Grand Veneur

\*\*\*\*

### Plateau de fromage

Affinés par M. Janin M.O.F

ou

Crèmeux de Bleu de Gex et salade d'herbes rares

\*\*\*\*

### Le prédessert

\*\*\*\*

### La Tarte Mainaz

Sablé noisette et chocolat Dulcey, chocolat et épicea, crèmeux chocolat blanc et bourgeons  
de sapin, sorbet au foin

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