



La Table de la Mainaz

Le Chef Julien Thomasson 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 Grosгурin "Père et fils"
à Lelex depuis plus de 100 ans.



LES ENTREES

La Saint-Jacques bretonne cuite au Four Choux vert et algues fraîches, Caviar Prunier, crémeux des bardes	39€
La Terrine de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest En préparation du Moment...	34€
Les Asperges Vertes de Provence de Mr Taton Marinade de Truite de Jura aux Agrumes, croustillant de pain, herbes Potagères	31€
Entre le Lac Léman et L'Océan Ecume d'une bisque à la Crème de Bresse et Savagnin	31€
L'Oignon Comme une carbonara, champignon, 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 Grosгурin "Père et fils"
à Lelex depuis plus de 100 ans.



LES POISSONS

Le Turbot Sauvage de Bretagne	55€
Topinambour et noisettes torréfiées, jus de viande tranchée au beurre de cuisson	
Le Poisson Sauvage cuit au Four	49€
Jeunes fenouil et Poivrade, Huître Spéciale Gillardeau, Bouillon Iodé...	
Le Poisson du moment	32€
Pulpe de pois chiche, jeunes poireaux, Jus Végétal	

LES VIANDES

Le Pigeon cuit sur le coffre	46€
Cuisse confite en parmentier, cromesquis d'abats, champignons, Sucs de carcasses Acidulé à la fleur de Thym	
Le Ris de Veau de M. Grosгурin	45€
Et découverte de légumes de la Vallée des Deux Sources	
La Pièce de Bœuf Montbéliard mûré par nos soins	39€
Pris dans le Filet, jeunes légumes étuvés, Jus d'un Bourguignon à la Sauge	
La Poitrine de Volaille fermière de l'Ain	35€
Foie gras de canard grillé, Navets et carottes, sucs grassouillets	

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

La Tarte Mainaz	22€
Sablé noisette et chocolat Dulcey, chocolat et épicea, Crèmeux chocolat blanc et bourgeons de sapin, sorbet au foin	
Le Soufflé chaud	22€
Selon l'inspiration du moment de nos Pâtisseries, Valentin et Dylan	
Le Chocolat Gourmand	18€
Sorbet chocolat, crèmeux chocolat, Emulsion chocolat sésame blanc et chocolat croustillant	
Le Mille-feuille à la Vanille	16€
Sorbet citronnelle/Citron Vert	

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.



Menu Découverte 70€

Amuse-Bouche

La Terrine de Foie Gras de canard du Sud-Ouest

En préparation du Moment...

ou

Les Asperges Vertes de Provence de Mr Taton

Marinade de Truite de Jura aux Agrumes, croustillant de pain, herbes Potagères

Le Poisson du moment

Pulpe de pois chiche, jeunes poireaux, Jus Végétal

ou

La Pièce de Bœuf Montbéliard maturé par nos soins

Pris dans le Filet, jeunes légumes étuvés, Jus d'un Bourguignon à la Sauge...

Le Mille-feuille à la Vanille

Sorbet citronnelle/Citron vert...

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 Grosгурin "Père et fils"
à Lelex depuis plus de 100 ans.



Menu Gourmand 90 €

Amuse-Bouche

Entre le Lac Léman et L'Océan

Ecume d'une bisque à la Crème de Bresse et Savagnin

Le Poisson Sauvage cuit au Four

Jeunes fenouil et Poivrade, Huître Spéciale Gillardeau, Bouillon Iodé...

Le Pigeon cuit sur le coffre

Cuisse confite en parmentier, cromesquis d'abats, Asperge de Provence, Suc de carcasses
Acidulé à la fleur de Thym

La Boule de neige « La Mainaz »

Noix de coco et chocolat blanc, crémeux 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 Grosгурin "Père et fils"
à Lelex depuis plus de 100 ans.



Menu de la Table 110€

Menu servi pour l'ensemble de la Table

Laissez vous guider sur le sentier des Saveurs, selon l'inspiration du Chef et de son Equipe,
afin de vous faire partager l'interprétation de notre cuisine...

Deux entrées, un poisson, une viande, fromage et dessert

Belle balade Culinaire...

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.