



# Le Panorama

Le Chef Julien Thomasson et son équipe  
vous présentent leur carte.  
Tout-fait maison dans le respect des saisons.



## LES ENTREES

<b>Le Foie Gras de Canard cuit au Naturel</b> Chutney de fruits de Saison au Macvin, Toast de Pain Maison...	<b>18€</b>
<b>La Hûre d'Epaule de Lapin aux Condiments et Savora</b> Crudité de Champignons, pulpe de piquillos	<b>14€</b>
<b>La Tarte sablé aux Légumes de saison</b> Blanc manger aux Herbes, réduction d'eau de tomate et huile d'olive	<b>13 €</b>
<b>Truite du Jura – « Morez » marinée aux herbes et Citron</b> Rave mixé, Avocat grillé...	<b>12€</b>
<b>Le Mélange de Pousses « Herbes potagères et Légumes croquants »</b> Vinaigrette de Carotte acidulé à l'Huile de noisette	<b>11 €</b>

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.



## LES PLATS

<b>La Pièce de Viande du moment</b>	25€
Navet/carottes/blettes, sucs au Jurabalsam et herbes sauvages	
<b>Suprême de Volaille fermier en Croûte de Noix</b>	22€
Pressé de Pomme de Terre Fondant/Croustillant , jus grassouillet au Savagnin	
<b>Le Poisson sauvage du Moment doré</b>	20€
Jeunes légumes du moment aux herbes, fumet acidulé	
<b>Le Burger de la Mainaz</b>	19€
« Viande Sélection par la Boucherie Grosгурin », « Oignon/Comté » Pommes Dauphines maison, jus d'un bourguignon...	
<b>Le Demi Homard glacé au Beurre de Crustacé</b>	27€
Jeunes légumes du Moment, Ecume d'une Bisque	

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

(Tous les fromages peuvent être accompagnés de Salade)

L'Assiette de Fromages Locaux (Comté, Morbier et Bleu de Gex)	11€
L'Assiette de Fromage de Chèvre	11€
Le Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez	8€

## LES DESSERTS

Café Gourmand Selon l'inspiration de notre Chef Pâtissier	14€
Le Sablé Breton aux Fruits Rouges Crèmeux Mascarpone à la vanille Bourbon...	11€
Le Fondant au Chocolat Valrhona Accompagné d'une glace ou sorbet maison	12€
Ile Flottante aux Choucho de Fruits Secs maison Crème Anglaise à la Vanille Bourbon	9€
La Crème brûlée aux Herbes du Moment Madeleines servies tièdes	8€

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.