



« Le Panorama »

Les Affaires à faire

(Servi du lundi au vendredi midi)

Formule à 30€

Entrée / plat

Formule à 36€

Entrée / plat / dessert

Un Dimanche à la Mainaz

(Servi Le Dimanche Midi)

Formule à 42€

Entrée / plat / dessert

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.



Le Chef Julien Thomasson et son équipe (Guillaume, Célia, Amandine, Valentin, Loïc, Lidwine, Segundo, Cristobal, Martin, Thibault, Lucas, Hugo et Igor)

vous souhaitent un agréable moment à sa table autour
d'une Cuisine Goûteuse et de Saison...

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



LES ENTREES

Le Foie Gras de Canard cuit au Naturel Chutney de fruits de Saison au Macvin, Toast de Pain Maison...	27€
La Marinade de Cerf français Condiment Abricots et Girolles, Vinaigrette de Carcasses au Miel et Moutarde	24€
La Tarte sablée aux Légumes de Saison Blanc-manger aux Herbes, écume de Champignons	19€
Truite du Jura de « Morez » marinée aux herbes et Citron Huître Spéciale Gillardeau, Céleri Rave mixé, Avocat grillé...	22€
Le Mélange de Pousses « Herbes potagères et Légumes croquants » Vinaigrette de Carotte acidulée à l'Huile de Noisette	15€
L'œuf de Poule de Bresse Bio servi mollet Onctueux de champignons, crudités Champêtre	20€

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

Le Ris de Veau cuit croustillant	39€
Tortiglionis fourrés et gratinés, jus de Rôti à la Marjolaine Sauvage	
Le Suprême de Volaille Fermière de l'Ain en Croûte de Noix	29€
Pressé de Pomme de Terre Fondant & Croustillant, quelques champignons, jus grassouillet au Savagnin	
Le Poisson sauvage du Moment doré	29€
Comme un Risotto de Céleri Rave et Comté, Fumet Acidulé au Curcuma	
La Pièce de Viande du moment	31€
Pommes Dauphines maison aux Olives et Citron, jus de Rôti...	
Le Poisson Noble du moment cuisiné au Beurre de Crustacés	34€
Jeunes légumes et Pommes de terre de la Baie de Somme, Ecume d'une Bisque de Homard	

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 FROMAGES

(Tous les fromages peuvent être accompagnés de Salade)

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

LES DESSERTS

Café Gourmand Selon l'inspiration de notre Chef Pâtissier	17€
Comme une Tarte Citron et Agrumes... Crèmeux Mascarpone à la Pâte de Pistache...	14€
Le Biscuit coulant au Chocolat « Comme je l'aime » Accompagné d'une glace ou d'un sorbet maison	16€
Le Dessert du Moment selon l'inspiration de Loïc Annoncé de Vive Voix !!!	13€
Comme une Tourte « Pommes/poires » Caramel beurre salé, crème glacée à la Vanille Bourbon	13€

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.