LE PANORAMA

PANORAMA DU MONT-BLANC

D'APRES UNE PHOTOGRAPHIE FAITE AU SOMMET DU BUET PAR M. BISSON JEUNE. — DESSIN DE M. KARL GIRARDET, GRAVURE DE M. PIAUD.

Itinéraire de la Suisse, par Adolphe JOANNE. — Paris, Hachette et Cᵉ, éditeurs.

Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine …

La bonne !

La Mainaz plus de 140 ans d'histoire

***Jusqu'en 1914**, c'était le chalet de la famille genevoise Morin-Pons. Chaque été, oncles, tantes et cousins s'y retrouvaient. Il est ensuite revendu et transformé en hôtel.*

*Marguerite Part, née Rouget, achète cet hôtel modeste mais merveilleusement placé **en 1941**. Avec son mari, Joseph Part, elle exploite alors un hôtel à Salins-les-Bains. Joseph la rejoint rapidement à la Mainaz pour une aventure qui va durer presque trois quarts de siècle.*

*L'hôtel possède huit chambres avec bains et eau courante mais l'eau vient d'une citerne ; quand celle-ci est vide, Joseph et son fils Jean, née **en 1927**, vont chercher l'eau à la fontaine Napoléon un kilomètre plus bas. Le raccordement au réseau de la commune ne se fera qu'**en 1964**, suite à la visite du préfet, M. Blanchard. Joseph et Marguerite campent l'été dans le jardin pour laisser leur chambre aux clients mais **dès 1947**, les chambres, immenses, seront coupées en deux, donnant ainsi seize chambres encore bien grandes.*

***Dans les années 50**, le jeune Jean Part invente un fil à neige pour offrir une activité aux clients alors qu'il n'existait rien aux alentours. Formé dans les écoles hôtelières de Nice et de Lausanne, Jean est un cuisinier de talent, célèbre pour son foie gras et ses terrines. Il épouse **en 1954**, Marcelle Courtois, dite Mimi, qui mettra autant d'efficacité, de bonne humeur et d'ardeur au travail que ses beaux-parents. Jean et Mimi, prennent la direction de l'hôtel **en 1968**.*
*Non seulement Marcelle Part veille au confort des clients, mais elle va mettre beaucoup d'énergie dans le développement touristique de la Faucille dont la création, **en 1999**, de la station des Monts Jura.*

*L'hôtel compte trente-deux chambres, une piscine et une belle salle de restaurant quand la 3e génération prend le relais. Formé à l'école hôtelière de Thonon, François, le fils de Jean et Marcelle, né **en 1955**, a hérité du talent culinaire de son père. C'est lui qui régale les clients pendant que sa femme, Sylvie, assure la gestion.*

Originaire de Nuits-Saint-Georges (Bourgogne), Sylvie Rouget, est la petite nièce de Marguerite. Dans la lignée de Marguerite et Marcelle, elle a veillé pendant presque trente ans au bien-être des clients.

En 2014**, une nouvelle famille gessienne prend le relais rachète, rénove et remet complétement aux normes la Mainaz pour en faire chalet hôtel 4* de luxe, fleuron de l'hôtellerie restauration du Pays de Gex rénové par Xavier Cartron Architecte décorateur de renommée internationale spécialisé dans les Hôtels de luxes et les Palaces.*

Anne Isabelle Debreu-Barberet et son équipe vous accueille dans un luxe authentique et un esprit familial et vous propose une cuisine d'exception pour vous faire découvrir la gastronomie jurassienne et les produits locaux dans le respect des saisons et la mise en avant des circuits courts pour le respect de l'environnement et des producteurs locaux.

***L'hôtel** compte désormais **21 chambres** très spacieuses, décorées dans un style à la fois authentique montagnard et contemporain et **deux restaurants** :*

Le Panorama et La Table de la Mainaz.

Menu servi uniquement le Midi du lundi au vendredi

Menu Panorama

En 2 services 45€

(Entrée - Plat / Plat - Dessert) (Starter – Main course / Main course – Dessert)

En 3 services 65€

(Entrée - Plat - Dessert) (Starter – Main course – Dessert)

Œuf parfait, Champignons

Œuf parfait, champignons de saison sautés, jus de volaille, mouillettes

Perfect egg, sautéed seasonal mushrooms, chicken jus, toast soldiers

Poireau, Vinaigrette

Poireau confit, vinaigrette parisienne, truffe, croûtons, pickles

Confit leak, Parisienne dressing, truffle bread crouton, pickles

Foie gras, Coing

Foie gras de canard, condiment aux coing et noix, brioche toastée

Duck foie gras, quince and walnut condiment, toasted brioche

Burger Signature

Bœuf haché, bacon, comté, sauce barbecue maison, oignons et cornichons pickles, laitue. Pommes frites

Chop beef, bacon, comte cheese, homemade barbecue sauce, onions and gherkins pickles, salad. French fries

La Truite des Rousses

Filet de truite rôti aux amandes, légumes oubliés

Roasted trout fillet with almonds and forgotten vegetables

Nos Crozets

Crozets, cancoillotte, saucisse de Morteau, jus de cochon

Crozet pasta, Cancoillotte cheese, Morteau sausage, pig juice

---

Ile flottante … Dame Pernette

Œuf en neige, crème anglaise, caramel, amandes caramélisées

Floating island, custard, caramel, caramelized almonds

Poire pochée … Au vin

Poire pochée au vin chaud, crumble à l'avoine, glace yaourt

Poached pear in mulled wine, oat crumble, yogurt ice cream

Chocolat … Crème

Tarte chocolat juste tiède, crème vanille et tonka, noix

Warm chocolate pie, vanilla and tonka beans cream, walnut

Prix nets en euros, service compris

Net prices in Euro, tax & service included

Les Entrées

Starters

Pour débuter To start

Œuf Parfait, Champignons 24€

Œuf parfait, champignons de saison sautés, jus de volaille, mouillettes
Perfect egg, sautéed seasonal mushrooms, chicken jus, toast soldiers

*

Poireau vinaigrette 26€

Poireau confit, vinaigrette parisienne, truffe, croûtons, pickles et estragon
Confit leak, Parisienne dressing, truffle, bread crouton, tarragon and pickles

*

Foie gras, Coing 31€

Foie gras de canard, condiment aux coing et noix, brioche toastée
Duck foie gras, quince and walnut condiment, toasted brioche

Prix nets en euros, service compris
Net prices in Euro, tax & service included

Les Plats Principaux

Main Course

Pour continuer To Continue

Burger signature 38€

Bœuf haché, Bacon, Comté, sauce barbecue maison, oignons et cornichons pickles, laitue. Pommes frites
Chop beef, Bacon, Comte cheese, homemade barbecue sauce, onions and gherkins pickles, salad. French fries

*

Truite, Légumes oubliés 32€

Filet de truite rôti aux amandes, légumes oubliés
Roasted trout fillet with almonds and forgotten vegetables

*

Crozets, Cancoillotte 28€

Crozets, cancoillotte, saucisse de Morteau, jus de cochon
Crozet pasta, Cancoillotte cheese, Morteau sausage, pig juice

*

Faux filet, Pommes grenailles 46€

Faux filet de bœuf charolais, pommes de terre grenailles rôties, jus de bœuf
Charolais beef sirloin steak, roasted new potatoes, beef jus

*

Nos Suppléments

Garniture : *Pommes frites maison, Légumes oubliés, Salade* **7€**
Side dishes: *Homemade French fries, Forgotten vegetables, fresh green salad*

Agrémentez vos plats avec la Truffe noir du Périgord de la maison Alena *Le gramme* **5€**
Enhance your dishes with the Alena house's black Périgord truffle *The gram* **5€**

Origine de nos viandes et poissons : France, Italie
Origin of our meats and fish: France, Italy

Les Desserts

Dessert

Pour finir To finish

Le Fromage 21€

Sélection de fromages affinés par notre Marc Janin MOF. Condiment maison
MOF cheesemaker selection. Homemade condiment

*

Ile flottante … Dame Pernette 16€

Œuf en neige, crème anglaise, caramel, amandes caramélisées
Floating island, custard, caramel, caramelized almonds

*

Poire pochée … Au vin 16€

Poire pochée au vin chaud, crumble à l'avoine, glace yaourt
Poached pear in mulled wine, oat crumble, yogurt ice cream

*

Chocolat … Crème 18€

Tarte chocolat juste tiède, crème vanille et tonka, noix
Warm chocolate pie, vanilla and tonka beans cream, walnut

Prix nets en euros, service compris
Net prices in Euro, tax & service included

A bientôt au Panorama

See you soon at Panorama restaurant