



« Le Panorama »

*Pour les midis uniquement,
du mercredi au vendredi, le Chef conçoit spécialement
une entrée, un plat et un dessert en fonction du marché*

Formule à 55€

Entrée / plat ou plat / dessert

Formule à 65€

Entrée / plat / dessert



« La Table de la Mainaz »

Découvrez "La Table de La Mainaz"

Les jeudis et vendredis midi

Laissez-vous tenter par une escapade gourmande à **La Table de La Mainaz**, où l'excellence de notre cuisine s'exprime en **4 temps**.

Ce menu signature, spécialement conçu pour éveiller vos sens, allie créativité, produits d'exception et saveurs authentiques.

Cette expérience en couple, entre amis ou dans le cadre d'un business lunch a été pensée pour sublimer chaque instant et s'adapter aux emplois du temps.

Offrez-vous l'essence même de la gastronomie dans un cadre chaleureux et convivial, au cœur de La Mainaz.



LES ENTRÉES

Ceviche de Daurade 25€

Huile d'olive, coriandre, ail, oignons rouges,
sauce Lèche de Tigre.

Terrine de Foie Gras 31€

Tranche de terrine de foie gras papier maison, accompagnée d'une
gelée de vin chaud

Œuf Parfait, Velouté de Courges 22€

Champignons sautés, saucisses de Morteau.

Caviar Baeri de la Maison Neuvic 197€

50 grammes servi avec ses condiments



LES PLATS

The Mainaz Burger Accompagné de frites 42€

Pain buns maison, steak haché, oignons caramélisés, moutarde fumée, salade.
Fromage aux choix : Morbier, Bleu de Gex ou Comté.

Supplément pour un 2^{ème} fromage : 5€

La pêche du moment 42€

Légumes d'hiver et un siphon au beurre noisette.

Faux Filet 48€

Faux-filet glacé au poivre servi avec une purée onctueuse.

Coquillettes Jurassiennes 34€

Saucisses de Morteau, Comté affiné, Suprême de Truffes.

Supplément Frites: 5€

**Agrémentez vos plats avec de la Truffe noire du Périgord
*Tuber Melanosporum, disponibilité et prix selon arrivage.***

Assiette de Fromages Affinés par 21€

Le **Meilleur Ouvrier de France** Monsieur Marc Janin

Noix et miel



LES DESSERTS

Le Chocolat	18€
Tartelette tiède, praliné et glace du moment	
Le dessert de Dame-Pernette	16€
La traditionnelle île flottante à la vanille	
La Meringue	16€
En surprise glacée et parfum de saison	
Le Citron	16€
Comme une tarte, granité acidulé aux herbes fraîches	

Liquid Desserts

L'irish Coffee	14€
Whisky, sucre, Café et crème fouettée.	
French Coffee	14€
Cognac, Cointreau, sucre, Café et crème fouettée.	
Jamaican Coffee	14€
Rhum, Tia Maria, sucre, Café et crème fouettée.	
Italian Coffee	14€
Amaretto, Café et crème fouettée.	
Baileys Coffee	14€
Baileys, Café et crème fouettée.	



Quelques producteurs locaux...



LES TRUITES DES RIVIÈRES : PISCICULTURE AU LIEU-DIT "LES RIVIÈRES"

Situé sur la commune des Rousses lieu-dit "Les Rivières", Les Truites Des Rivières est une entreprise familiale créée par les parents de Jean-Luc et repris par les enfants, puis en 2006 reprise par Jean-Luc et sa femme.

Equipe de 8 professionnels, spécialisés dans la vente de truite fraîche et filet de truite fumée.

Jean Pierre Lépine

Située dans le haut Jura, entreprise familiale développe et fabrique des instruments d'écriture, couteaux, montres automatiques et lunettes depuis 5 générations dans notre atelier.

Ils utilisent des matériaux de qualité pour toutes leurs pièces usinées dans la masse comme le laiton, l'inox, l'acétate ou encore différents types de bois.



Marc Janin : Une Excellence à la Française

Découvrez Marc Janin, **Meilleur Ouvrier de France** fromager-affineur, symbole d'un savoir-faire exceptionnel et d'une passion inégalée. Élu parmi les meilleurs artisans du pays, il sublime chaque fromage grâce à une sélection rigoureuse et un affinage maîtrisé, révélant des saveurs uniques. Offrez-vous l'expérience d'un art fromager d'excellence, signé par un véritable maître de son métier.