

 **LES ENTREES**

**Le Foie Gras de Canard cuit au Naturel au Macvin** 28€  
En préparation selon l'inspiration de « Martin »...

**Le Veau français cuisiné au Serpolet sauvage du Jura** 25€  
Servi froid, Artichaut et Comté, sorbet roquette et moutarde

**Comme une Tarte sablée aux Légumes de Saison** 19€  
Confit d'aubergines aux herbes, vinaigrette de Tomates

**La Truite du Jura de « Morez » marinée** 24€  
Sur une idée de Maxime....

**Le Mélange de Pousses « Herbes potagères et Légumes croquants »** 16€

**L'œuf de Poule de Bresse Bio servi mollet** 22€  
Tomate green Zebra en gaspacho et sorbet, tartare de tomate condimenté

 **LES PLATS**

**Le Ris de Veau cuit croustillant** 39€  
Blettes et jeunes Poireaux aux Noisettes, sucs tannique à la Sauge

**Le morceau de Volaille Fermière de l'Ain en Croûte d'herbes** 29€  
Jeunes Légumes et saucisse fumée Façon « Cristobal », jus à la Marjolaine

**Le Poisson sauvage de nos Côtes et Homard Breton** 33€  
Comme un Risotto d'Epeautre au Comté, écume d'une bisque au Savagnin

**La Pièce de Bœuf « Sélection Grosгурin » mûré par nos soins** 34€  
Préparé Selon l'Humeur de Guillaume.....

**Le Poisson Noble du moment cuisiné au Beurre de Bresse** 37€  
Légumes confits, sauce vierge « Estragon/Citron »

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)

**Le plateau de Fromages Affinés** 13€

**L'Assiette de Fromages de Chèvre** 11€

**Le Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez** 8€

 **LES DESSERTS**

**Le Roulé Viennois aux Fruits Rouges** 17€  
Ganache blanche montée, Crème glacée à la Vanille Bourbon

**Comme un Eclair craquelin à la Pistache...** 14€  
Sorbet à la pulpe de Fruits Rouges...

**La Bille craquante au Chocolat Caraïbe et Praliné** 16€  
Confits de Perles Rouges, croustillant Gavotte au Cacao...

**Le Baba « Verveine/Poivre Sichuan Vert** 14€  
Crème Battue au Citron Vert...

**Le « Tout Chocolat » comme l'aime Loïc...** 15€  
Pour les Amateurs...

*Le Chef Julien Thomasson et son équipe (Guillaume, Célia, Amandine, Valentin, Loïc, Lidwine, Cristobal, Martin, Thibault) vous souhaitent un agréable moment à sa table autour d'une Cuisine Goûteuse et de Saison...*

*Belle balade culinaire...*

## Les Affaires à faire

(Servi du lundi au vendredi midi)

Formule à 32€ *Entrée / plat*

Formule à 38€ *Entrée / plat / dessert*

## Un Soir à la Mainaz

(Servi tous les soirs sauf le Samedi)

Formule à 47€

*Entrée / plat / dessert*

## Un Dimanche à la

### Mainaz

(Servi Le Dimanche Midi)

Formule à 47€

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