Le Panorama,
Notre Table Bistronomique

Notre Directrice Anne-Isabelle DEBREU-BARBERET, ainsi que toute son Équipe,

Sont heureux de vous accueillir et de vous faire découvrir une cuisine raffinée et locale, rythmée avec nos producteurs locaux.

Afin de préserver le confort de chacun, nos amis les animaux ne sont pas admis dans nos restaurants.

Nous vous souhaitons une belle dégustation…

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.

Servi uniquement du lundi au vendredi
Sauf jours fériés, week-end, et événements

Menu Panorama

***En 2 services* 47€**
(Entrée - Plat / Plat - Dessert) *(Starter – Main course / Main course – Dessert)*

***En 3 services* 60€**
(Entrée - Plat - Dessert) *(Starter – Main course – Dessert)*

Menu au fil des saisons

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

Les Entrées

Starters

Œuf Meurette 18€

Œuf poché au vin rouge, Champignons de paris, oignons rouges, poitrine de cochon grillée, sauce meurette

Egg poached in red wine, button mushrooms, red onions, grilled brisket, meurette sauce

*

Foie gras, Chutney 21€

Foie gras de canard, chutney maison de saison, brioche toastée

Duck foie gras, homemade seasonal chutney, toasted brioche

*

Ceviche de Truite

Filet de truite taillé, cébette, tomate, avocat, ciboulette, citron et huile d'olive

Trimmed trout fillet, spring onion, tomato, avocado, chives, lemon and olive oil

*

Entrée du moment 18€

Les Plats Principaux

Main Course

Burger signature 35€

Bœuf haché, Comté, rosti, laitue, ketchup, pommes frites

Chop beef, Comté, rosti, lettuce, ketchup, french fries

*

La Truite des Rousses 33€

Filet de truite vapeur, Fondu de poireau, sauce crémée, œuf de truite

Steamed trout fillet, leek fondue, creamy sauce, trout roe

*

Vol au vent 35€

Fricassée de poulet façon blanquette

Blanquette-style chicken fricassee

*

Bavette de bœuf 35€

Bavette poêlée, échalote confite, pommes de terre rôties, jus de boeuf

Pan-fried flank steak, candied shallot, Roasted potatoes, beef jus

*

Plat du moment 35€

Prix nets en euros, service compris

Net prices in Euro, tax & service included

Les plats à partager

(Pour deux personnes)

Côte de Bœuf *avec garnitures* **105€**
(Selon arrivage)

*

Sole meunière entière *avec garnitures* **90€**
(Selon arrivage)

*

Mont d'or *avec assiette de charcuteries, pomme de terre rôties et salade*
(Selon arrivage)

Les Suppléments **7€**

Garniture au choix : *Pommes frites maison, légumes de saison, salade, pomme de terre rôti*
Side dishes of your choice : House-made fries, seasonal vegetables, salad

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

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

Le Fromage **12€**
Cheese

Assiette de fromages régionaux, condiment maison
Regional cheese platter, homemade condiment

Les Desserts
Desserts

Chou citron **14€**

Chou garni de crème citron, condiment citron basilic, meringue grillée
Pastry cream puff with lemon cream, lemon basil condiment, toasted meringue

*

Chocolat et cacahuète **14€**

Biscuit croustillant, ganache montée chocolat, caramel cacahuète, Glace beurre de cacahuète
Crispy biscuit, whipped chocolate ganache, peanut caramel, peanut butter ice cream

*

Mont Blanc **14€**
Tartelette confit de myrtilles, crème chantilly, crème de marron, meringue
Blueberry confit tartlet, whipped cream, chestnut cream, meringue

*

Dessert du moment **13€**

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

Quelques producteurs locaux…

Les Truites des Rivières : Pisciculture au lieu-dit « Les Rivières »
Située 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.

Miéral
Depuis 1919

Depuis quatre générations, la Maison Miéral perpétue un savoir-faire rare au cœur de la Bresse. De l'élevage aux étals des artisans des métiers de bouche et des chefs, nos volailles AOP incarnent l'excellence du patrimoine culinaire français à travers le monde.

À bientôt au Panorama !

See you soon at Panorama restaurant!