LA TABLE DE LA MAINAZ



Ici commence votre voyage en Pays de Gex
Une immersion gourmande entre gastronomie et convivialité

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.

Saison en 5 services 145€

Trois classiques pour commencer
Three French classics to start

*

La Salade verte
Salade braisée et ses condiments de saison
Braised salad and seasonal condiments
*

Le Topinambour
Rencontre entre le topinambour et l'huitre
Jerusalem artichoke and the oyster

*

L'Omble chevalier
Omble chevalier imprimé de fleur, déclinaison de choux, jus corsé
Arctic char with flower print, cabbage variation, arctic char juice

*

La Pomme
Biscuit façon crème brulée aux pommes et sa touche étonnante
Apple crème brûlée biscuit and her herb

*

Si on finissait par un digestif ?
If we ended with a digest's notes?

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

Balade en 6 services 165€

Trois classiques pour commencer
Three French classics to start

*

La Salade verte
Salade braisée et ses condiments de saison
Braised salad and seasonal condiments
*

Le Topinambour
Rencontre entre le topinambour et l'huitre
Jerusalem artichoke and the oyster

*

L'Omble chevalier
Omble chevalier imprimé de fleur, déclinaison de choux, jus corsé
Arctic char with flower print, cabbage variation, arctic char juice

*

Le Poulet de Bresse
Filet de poulet cuit sur le coffre, cromesquis de cuisse et écrevisses, jus de volaille et écrevisses
Chicken fillet cooked on the chest, cromesquis of thigh and crayfish, poultry jus and crayfish

*

La Pomme
Biscuit façon crème brulée aux pommes et sa touche étonnante
Apple crème brûlée biscuit and her herb

*

Si on finissait par un digestif ?
If we ended with a digest's notes?

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

Découverte en 7 services 185€

Trois classiques pour commencer
Three French classics to start

*

La Salade verte
Salade braisée et ses condiments de saison
Braised salad and seasonal condiments
*

Le Topinambour
Rencontre entre le topinambour et l'huitre
Jerusalem artichoke and the oyster

*

L'Omble chevalier
Omble chevalier imprimé de fleur, déclinaison de choux, jus corsé
Arctic char with flower print, cabbage variation, arctic char juice

*

Le Poulet de Bresse
Filet de poulet cuit sur le coffre, cromesquis de cuisse et écrevisses, jus de volaille et écrevisses
Chicken fillet cooked on the chest, cromesquis of thigh and crayfish, poultry jus and crayfish

*
Fromages
Sélection de fromages affinés par Marc Janin MOF
MOF cheesemaker selection

*

La Pomme
Biscuit façon crème brulée aux pommes et sa touche étonnante
Apple crème brûlée biscuit and her herb

*

Si on finissait par un digestif ?
If we ended with a digest's notes?

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

Notre accord Mets et Vins
Autour du vin du Jura de
Frédéric LORNET

(2 verres à 6cl et 3 verres à 12cl)

85 €

Notre accord Mets et Vins,
Tour de France
Sélectionné par le Maître d'Hôtel

(5 verres à 10cl)

95 €

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

Quelques partenaires et producteurs locaux…

Fromages

Monsieur Marc Janin, Meilleur Ouvrier de France,
Champagnole (39)

*

Vins

Domaine Frédéric Lornet,
Montigny-les-Arsures (39)

*

Escargots

Escargotière Bonvalot
Le petit Mercey (39)
*

Couteaux

Monsieur Jean-Pierre Lépine,
Pratz (39)



A bientôt à la Table de la Mainaz
See you soon at La Mainaz restaurant