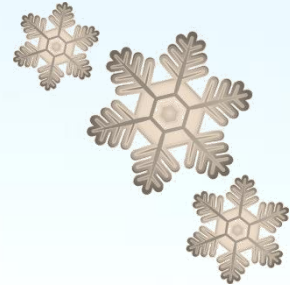


LA
MAINAZ



MICHELIN
2021



Menu de Noël d'Exception en Famille à La Mainaz
La plus belle vue d'Europe.
Dîner du vendredi 24 décembre 2021

L'œuf de Poule Bio cuit par le Froid et mariné au Jus de Truffe
Onctueux de Racines, marinade de Topinambours et Truffe, Friture de Peaux.

Le Marbré de Foie Gras de Canard et Magret,
Oignons cuisinés au Macvin du Jura de Frederic Lornet, pulpe de chou et huile de noix...

Le Poisson Noble de Bretagne cuit sur la Peau,
Pressé croustillant de Butternut et Pommes de Terre, Potimarron mixé au Beurre de Bresse,
Hollandaise Siphonnée, Jus d'une Soupe au Sichuan Vert.

Le Morceau de Veau Français « Bien Elevé » à la Noisette,
Comme une Timbale de Cardon de Chez Mikael, Bille de Ris de Veau en Blanquette, jus de
Queue de Veau à la Truffe et Echalote

Le « Mangue/Gianduja au Sarrasin/Passion » ...

Le Potimarron de chez Mikael préparé aux Céréales et Champignons....

Quelques Douceurs Sucrées...

119 € par personne - hors boissons
Réservation Obligatoire avant le 15 décembre 2021

La Mainaz Hôtel ★★★★★ Restaurant



Route de la Faucille F- 01170 Gex | Genève
+33 (0) 4 50 41 31 10 - info@la-mainaz.com - www.la-mainaz.com