



LES ENTREES

Le Foie Gras de Canard cuit au Naturel 28€

Marinade de Pomme et Céleri, Mousseline de Rave, Vinaigrette de Jus de Viande

La Tarte Sablée aux Champignons et Serpolet Sauvage 21€

Crudité et Mousseline de Champignons, Vinaigrette de Girolles et huile de Noisette

La Truite du Haut-Jura de « Morez » et l'Huître Spéciale Gillardeau 24€

Fenouil et Herbettes, Sur une idée de Maxime...

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

Vinaigrette de légumes et Huile d'Arachide Bio...

L'œuf de Poule de Bresse Bio servi mollet 23€

Vichyssoise Fumé onctueuse, sorbet « Moutarde et Roquette »



LES PLATS

Le Ris de Veau Français cuit croustillant à la Gaude 39€

Blettes « Vert et Côtes » et salsifis aux sucs de queue de veau
« Oignon/Curry/vinaigre de Vin jaune »

Le Duo de Volaille de Bresse de Rachel Roussel Voisard 29€

Pommes de Terre croustillantes, Champignons et pousses d'épinards de Mikael,
jus grassouillet à la Marjolaine Sauvage de nos Montagnes et Graines de Moutarde

La Truite Blanche de la Maison Petit au Beurre de Cèpes et Savagnin 29€

Comme un Risotto de Légumes au Comté et Noisettes, Jus végétal au Pontarlier

La Pièce de Bœuf Maturé cuite au Barbecue 35€

Jus infusé au Génépi Sauvage.....

Le Poisson Noble du moment cuisiné au Beurre de Bresse 37€

Artichaut et Gnocchis, écume d'une bisque de Homard infusé à la Verveine



LES FROMAGES

(Tous les fromages peuvent être accompagnés de Salade)

Les Fromages Affinés par Marc Janin à Champagnole (MOF fromager) 14€

Le Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez 8€



LES DESSERTS

La Préparation gourmande pour les becs Sucrés 13€

Selon une Inspiration de Fanny...

Le Dôme « Citron/Pain de Gênes » 15€

Tuile de Meringue, Pulpe de Citron, Sorbet « Mojito »...

Comme un Mille-Feuille Poire/Café 16€

Tuile Croustillante, Crèmeux Café, Poire cuisiné...

Le Classique de la Pâtisserie Française au 21^{ème} siècle 14€

A la mode de chez Nous...!!!

Le « Tout Chocolat » Valrhona 15€

Pour les Amateurs...

Le Chef Julien Thomasson et toute l'équipe (Célia, Amandine, Valentin, Cristobal, Loïc, Martin, Fanny, Thibault, Louis, Maxime) Vous souhaitent un agréable moment à sa table autour d'une Cuisine Goûteuse et de Saison...

Belle balade culinaire...



« Le Panorama »
Les Affaires à faire
(Servi du lundi au vendredi midi)

Formule à 36€

Entrée / plat

Formule à 42€

Entrée / plat / dessert



« Un Dimanche à la Mainaz »
(Servi Le Dimanche Midi)

Formule à 52€

Entrée / plat / dessert

« Une Idée d'Octobre au Panorama... »

Formule à 62€

L'éveil du Palais

La Truite du Haut-Jura de « Morez » et Fenouil,

Blanc manger aux Herbes, lentilles et Condiments, écume de Fenouil...

Ou

La Marinade de Canard aux Epices Douces,

*Crudités « Céleri, Pomme », Mousseline de Rave, Vinaigrette de Jus de
Viande aux Echalotes et Huile de Noisette...*

L'Agneau du Bourbonnais « Label Rouge » Glacé au Four,
Frite de Maïs, Artichaud et Courgette, Jus de Navarin Infusé au Sapin...

Ou

La Mousseline de Brochet aérienne,

*Risotto de Légumes « Comté /noisettes », écume d'une bisque au
Savagnin...*

La Préparation gourmande pour les becs Sucrés

Selon une Inspiration de Fanny...

Ou

Le Classique de la Pâtisserie Française au 21^{ème} siècle

A la mode de chez Nous... !!!

Ou

L'assiette de Fromages affinés par Mr Janin...