



# « Le Panorama »

## Les Affaires à faire

(Servi du lundi au vendredi midi)

Formule à 28€

*Entrée / plat*

Formule à 34€

*Entrée / plat / dessert*

# Un Dimanche à la Mainaz

(Servi Le Dimanche Midi)

Formule à 39€

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



Le Chef Julien Thomasson et son équipe  
vous souhaitent un agréable moment.

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 ENTREES

<b>Le Foie Gras de Canard cuit au Naturel</b> Chutney de fruits de Saison au Macvin, Toast de Pain Maison...	<b>19€</b>
<b>La Marinade de Cerf français</b> Condiment Abricots et Girolles, Vinaigrette de Carcasses au Miel et Moutarde	<b>17€</b>
<b>La Tarte sablée aux Légumes de Saison</b> Blanc-manger aux Herbes, réduction d'eau de Tomate et Huile d'olive	<b>15€</b>
<b>Truite du Jura de « Morez » marinée aux herbes et Citron</b> Huître Spéciale Gillardeau, Céleri Rave mixé, Avocat grillé...	<b>17€</b>
<b>Le Mélange de Pousses « Herbes potagères et Légumes croquants »</b> Vinaigrette de Carotte acidulée à l'Huile de Noisette	<b>12€</b>
<b>L'œuf de Poule de Bresse Bio servi mollet</b> Onctueux de champignons, crudités Champêtre	<b>16 €</b>

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 PLATS

<b>Le Ris de Veau cuit croustillant</b> Tortiglionis fourrés et gratinés, jus de Rôti à la Marjolaine Sauvage	<b>32€</b>
<b>Le Suprême de Volaille Fermière de l'Ain en Croûte de Noix</b> Pressé de Pomme de Terre Fondant & Croustillant, quelques champignons, jus grassouillet au Savagnin	<b>25€</b>
<b>Le Poisson sauvage du Moment doré</b> Comme un Risotto de Céleri Rave et Comté, Fumet Acidulé au Curcuma	<b>23€</b>
<b>La Pièce de Viande du moment</b> Pommes Dauphines maison aux Olives et Citron, jus d'un Bourguignon...	<b>22€</b>
<b>Le Poisson Noble du moment cuisiné au Beurre de Crustacés</b> Jeunes légumes et Pommes de terre de la Baie de Somme, Ecume d'une Bisque de Homard	<b>27€</b>

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.



## LES FROMAGES

(Tous les fromages peuvent être accompagnés de Salade)

L'Assiette de Fromages Locaux (Comté, Morbier et Bleu de Gex)	11€
L'Assiette de Fromages de Chèvre	11€
Le Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez	8€

## LES DESSERTS

Café Gourmand Selon l'inspiration de notre Chef Pâtissier	14€
Le Sablé aux Fruits du moment Crémeux Mascarpone à la vanille Bourbon...	12€
Le Fondant au Chocolat Valrhona Accompagné d'une glace ou d'un sorbet maison	13€
Ile Flottante aux Chouchous de Fruits Secs maison Crème Anglaise à la Vanille Bourbon	10€
La Crème brûlée aux Herbes du Moment Madeleines servies tièdes	10€

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.