

LA
MAINAZ





La plus belle vue d'Europe.
Menu du réveillon de Noël Mercredi 24 décembre 2025

Quand l'œuf invite le caviar

Le Topinambour Iodé

Topinambour tout en texture condiment d'huitre grillée et en tartare

Le Foie Gras façon pot au feu

Foie gras poêlé, Mini Légumes cuits et crus, Bouillon de canard

Ombre Chevalier Sauce Champagne

*Cœur de filet d'ombre réhaussé de sa sauce champagne condimenté
Déclinaison de salsifis*

Caille en Wellington

Filet de caille en croûte, Jus de caille aux Truffes du Périgord

L'assiette de fromages affinés par Marc Janin à Champagnole

Les Agrumes et le Crémant du Jura

Salade d'agrumes et coriandre et son émulsion au crémant du Jura

Le Chocolat et la Poire

Mousse chocolat, insert poire au vin chaud et son biscuit

199 € par personne - hors boissons

109 € par enfant de moins de 12 ans hors boisson

Réservation Obligatoire avant le 18 décembre 2025

Taxes et services compris, N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes, elle est à votre disposition.
Selon l'arrivée, certains produits sont susceptibles d'être modifiés.

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