

# 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'huître grillée et en tartare*

\*\*\*

## Le Foie Gras façon pot au feu

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

\*\*\*

## Omble Chevalier Sauce Champagne

*Cœur de filet d'omble 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](mailto:info@la-mainaz.com) - [www.la-mainaz.com](http://www.la-mainaz.com)