LA MAINAZ

HOTEL – RESTAURANT

La Magie du Réveillon de Noël

Jeudi 24 décembre 2026

Prélude iodé
Quand le thon s'invite à la table des fêtes

•

La Saint-Jacques & le Chou-fleur
Tartare de Saint-Jacques et délicate déclinaison autour du chou-fleur

•

L'Escargot & la Courge Butternut
Escargots mijotés dans leur jus, fins rubans de butternut,
caractère du bleu de Gex et souffle de sauge

•

La Truite, le Céleri & la Truffe
Filet de truite fondant, blotti contre un risotto crémeux
de céleri parfumé à la truffe

•

Le Cerf façon Rossini
Tendre filet de cerf nappé de sa sauce Rossini,
escorté de mini-betteraves rôties

•

L'Instant terroir
Sélection de fromages affinés à partager,
signée par la Maison Marc Janin

•

Douceur d'hiver
L'éclat de l'orange et la chaleur du pain d'épices

•

Le Chocolat noir & la Poire
Biscuit intense au chocolat, poires pochées au vin épicé
et nuage léger au cacao

200 € par personne (hors boissons) | 110 € par enfant (- de 12 ans)

Réservation indispensable avant le 18 décembre 2026

Prix nets, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
Au fil des arrivages et de l'inspiration du Chef, certains produits sont susceptibles d'être modifiés.