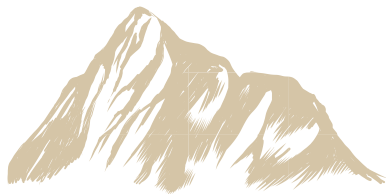




MENU HIVER | WINTER MENU
2024-2025

MAYA
Collection

Find Your Attitude @Maya_Altitude
décembre 2024



MAYA ALTITUDE, L'INCONTOURNABLE DES 3 VALLÉES

Inauguré en décembre 2021, le Maya Altitude est un restaurant-chalet convivial, qui vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et réconfortante. Notre emplacement exceptionnel à 2 300 mètres d'altitude, à même les pistes du plus grand domaine skiable au monde, vous offre une vue à couper le souffle ! Depuis nos vastes terrasses, admirez le panorama en 360 degrés, sur la Vallée de Belleville et les cimes majestueuses du Mont Blanc.

À l'intérieur, la décoration colorée d'inspiration himalayenne et tibétaine est signée Sylvestre Murigneux, architecte hongkongais qui a oeuvré aux nombreux projets de notre groupe : Maya Collection. Dans la grande salle pouvant accueillir jusqu'à 300 couverts, l'imposant Grill Charcoal et notre impressionnante cave de maturation sont habilement mis en valeur.

Découvrez dès à présent la carte de style «Brasserie Haut de Gamme», imaginée par le Chef Stéphane Desprez. Bien que la part belle soit faite aux spécialités savoyardes, la carte a aussi été élaborée de sorte à vous faire découvrir deux techniques de cuisson d'exception : au four à charbon de bois et au four Tandoor. Que ce soit pour votre poisson, votre viande ou vos légumes, c'est vous qui choisissez !

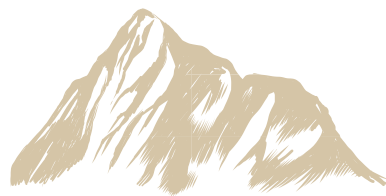
MAYA ALTITUDE, THE UNMISSABLE RESTAURANT IN THE 3 VALLEYS

Inaugurated in December 2021, Maya Altitude is a friendly chalet-restaurant, that welcomes you in a warm, cosy and vibrant atmosphere. Our exceptional location at an altitude of 2,300 metres, directly on the slopes of the largest ski area in the world, provides a break with a breathtaking view! From our spacious terraces, admire the 360-degree panorama of the Belleville Valley and the majestic peaks of Mont Blanc.

Inside, the colourful decoration, inspired by the Himalayas and Tibet, is designed by Sylvestre Murigneux, a Hong Kong based architect who has worked on numerous projects for our group: Maya Collection. In the large dining areas, which can seat up to 300 guests, the impressive Charcoal Grill, our spectacular maturing cellar and the exceptional wine cellar wall are skillfully highlighted.

Discover the high-end brasserie style menu, created by Chef Stéphane Desprez. Although the emphasis is on the revisited local Savoyard specialties, the menu has also been designed to introduce you to two exceptional cooking techniques: the charcoal grill and the tandoor oven.

Whether you prefer fish, meat or vegetables, a succulent choice awaits you!



À PARTAGER | TO SHARE

	Fines tranches de jambon Pata Negra Iberico (24 mois d'affinage)	35 €
	<i>Thin slices of Pata Negra Iberico ham (aged 24 months)</i>	
	Socca de tomates et sardines, huile d'olive à la bergamote	16 €
	<i>Tomato and sardine socca, bergamot olive oil</i>	
	Gougères au Beaufort, béchamel aux pleurotes 🌿	13 €
	<i>Beaufort cheese gougères, mushroom béchamel</i>	
	Tacos de boeuf, guacamole et sauce teriyaki	18 €
	<i>Beef tacos, guacamole and teriyaki sauce</i>	
🌿	Vitello tonnato	23 €
	<i>Vitello tonnato (Veal with tuna sauce)</i>	
🍷	Nems de légumes, sucrine et menthe fraîche, sweet chili sauce 🌿	16 €
	<i>Vegetable nems, sucrine salad, fresh mint and sweet chili sauce</i>	
	Tacos de saumon, guacamole et sauce ponzu	19 €
	<i>Salmon tacos, guacamole and ponzu sauce</i>	
	Pizzeta burrata, roquette et truffe fraîche 🌿	45 €
	<i>Burrata Pizzeta with Arugula and Fresh Truffle</i>	
	Planche de fromages affinés de «Eric Mainbourg» 🌿	18 €
	<i>Selection of aged cheeses by "Eric Mainbourg"</i>	

POUR COMMENCER | TO START

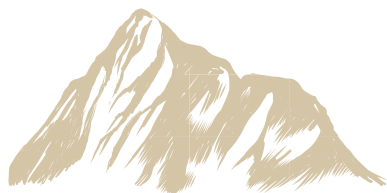
🍷	Salade de Bœuf Thaï 🌶️	21 €
	<i>Thai beef salad</i>	
	Œufs cocotte aux lardons et beaufort, sauce morilles truffée	21 €
	<i>Baked eggs with lardons and Beaufort cheese, truffled morel mushroom sauce</i>	
🍷	Soupe Tom Yam aux crevettes	22 €
	<i>Tom Yam prawns soup</i>	
	Thai sashimi de thon, cébette, coriandre et grenade	26 €
	<i>Thai tuna sashimi with scallions, coriander, and pomegranate</i>	
	Salade de homard entier, vinaigrette aux agrumes et herbes fraîches	54 €
	<i>Whole lobster salad with citrus vinaigrette and fresh herbs</i>	
🌿	Salade de quinoa et burrata 🌿	19 €
	<i>Quinoa and burrata salad</i>	

🍷 MayaBay

🌿 Da Valentino

🌿 Maya Mia

🌿 végétalien | vegan
🌿 végétarien | vegetarian
🌶️ épicé | spicy



PLATS | MAINS COURSES

Les plats sont servis avec une garniture | Mains courses are served with a side

	Burger « Maya Altitude » au reblochon fermier	31 €
	- avec foie gras de canard grillé	39 €
	<i>Maya Altitude burger with farmhouse reblochon cheese</i> <i>- with grilled duck foie gras</i>	
	Tagliolins beurre et truffe fraîche, dans la meule de parmesan 🍄	65 €
	<i>Tagliolins with butter and fresh truffle,</i> <i>cooked in a wheel of Parmesan cheese</i>	
	Curry vert de légumes 🌶️ 🌿	27 €
	<i>Vegetable green curry</i>	
	Mont d'Or gratiné au four, râpée de truffe fraîche 🍄	49 €
	<i>Oven-grilled Mont d'Or with fresh truffle grated</i>	
	Pavé de black cod rôti, sauce miso et fruits de la passion	44 €
	<i>Roast Black Cod pavé with miso and passion fruit sauce</i>	

FOUR TANDOOR | TANDOOR OVEN

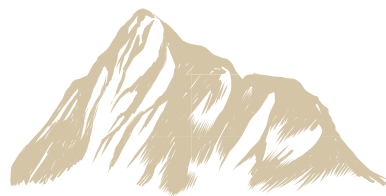
	Poulet Tikka, sauce yaourt aux herbes	29 €
	<i>Chicken Tikka, herb yogurt sauce</i>	
	Gambas «Black Tiger», marinées aux épices	44 €
	<i>"Black Tiger" Prawns, marinated in spices</i>	
	Pain indien cuit au Tandoor, four traditionnel en terre cuite	
	<i>Indian bread baked in a traditional clay Tandoor oven</i>	
	Naan nature 🌿	5 €
	<i>Plain Naan</i>	
	Naan aux piments frais 🌿 🌶️	6 €
	<i>Naan with fresh chilies</i>	
	Naan au beaufort 🍄	7 €
	<i>Beaufort Naan</i>	

 MayaBay

 Maya Jah

 Maya Mia

 végétalien | *vegan*
 végétarien | *vegetarian*
 épicé | *spicy*



CHARCOAL | CHARCOAL

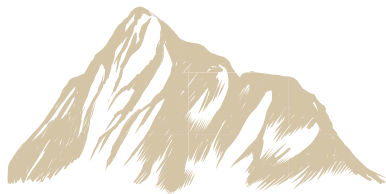
Entrecôte de bœuf «Aberdeen», sauce béarnaise <i>Aberdeen Beef Ribeye, Béarnaise sauce</i>	46 €
Côte de veau laquée, sauce teriyaki et wasabi <i>Glazed veal chop, teriyaki sauce, and wasabi</i>	58 €
Filet de bœuf « Aberdeen » grillé, sauce béarnaise <i>Grilled Aberdeen beef fillet béarnaise sauce</i>	48 €
Magret de canard frotté aux épices <i>Spiced duck breast</i>	40 €
Poulet fermier entier rôti au Charcoal (pour 2 pers.) <i>Whole roasted free-range chicken with Charcoal (for 2 people)</i>	89 €
Côtelettes d'agneau de «Savoie», sauce épicée 🌶️ <i>Savoy lamb chops, spicy sauce</i>	46 €
Filet de bar grillé, sauce miso-yuzu <i>Grilled fillet of sea bass with miso-yuzu sauce</i>	35 €

VIANDES D'EXCEPTION | EXCEPTIONAL MEAT

Poulet fermier entier flambé au cognac, sauce truffée aux morilles (pour 2 pers.) <i>Whole farm chicken flambéed in cognac, with truffle and morel sauce (for 2 pers.)</i>	149 €
Côte de bœuf « Angus » maturée 21 jours 1,5 kg (pour 2 pers.) <i>Rib of Angus beef matured for 21 days 1,5 kg (for 2 per.)</i>	220 €
Faux filet de bœuf « Angus » mûré 21 jours sur l'os (pour 2 pers.) <i>Angus beef tenderloin matured for 21 days on the bone (for 2 per.)</i>	130 €
L-bone de bœuf «Angus», 400g <i>Angus Beef L-Bone Steak, 400g</i>	55 €
Omble chevalier rôti, sauce safranée <i>Roasted Arctic Char, Saffron Sauce</i>	90 €
Epaule d'agneau confite <i>Slow-Cooked Lamb Shoulder</i>	110 €

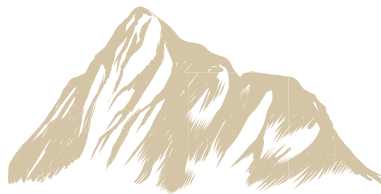
Suppléments | Supplements:

Sauce truffée aux Morilles Truffle and morel sauce	12 €
Sauce béarnaise ou épicée Béarnaise Sauce or spicy sauce 🌶️	4 €
Truffe fraîche 10g Fresh truffle 10g	32 €



ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Frites traditionnelles 🌱 / supp. parmesan & truffe fraîche 🍄	9 € / 16 €
<i>Traditional potato fries / supp. parmesan & fresh truffle</i>	
Légumes grillés au Charcoal 🌱	9 €
<i>Charcoal grilled vegetables</i>	
Polenta crémeuse au parmesan 🍄	9 €
<i>Creamy Parmesan Polenta</i>	
Mesclun de salade et avocat 🌱	9 €
<i>Mesclun salad and avocado</i>	
Mousseline de pomme de terre / supp. truffe fraîche 🍄	9 € / 18 €
<i>Creamy mashed potato mousseline / supp. fresh truffle</i>	
Riz parfumé nature 🌱	9 €
<i>Fragrant Plain Rice</i>	



MENU ENFANT | KIDS MENU

-10 ans | -10 years

18 €

Coquillettes, jambon et Beaufort

Coquillettes pasta, ham and bBeaufort cheese

ou

Bar grillé, purée ou légumes

Grilled sea bass and mashed potatoes or vegetables

ou

Steak hâché, frites ou légumes

Steak and french fries or vegetables

-

Mochi ou mousse au chocolat

Mochi or chocolate mousse

DESSERTS | DESSERTS

3 Mochis « Maya Moki »

3 Mochis « Maya Moki »

12 €

5 Mochis « Maya Moki »

5 Mochis « Maya Moki »

18 €

Assiette Gourmande du buffet de pâtisseries

Au choix : une part ou deux demi-parts

Gourmet plate from the pastry buffet

choice of one portion or two half portions

18 €

Find Your Attitude @Maya_Altitude

« Prix nets - taxes et services compris »

« Prices displayed include taxes and services »

MAYA
Collection