

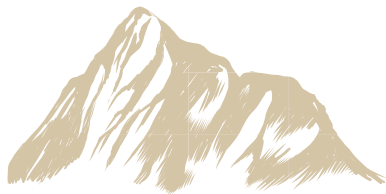


MENU HIVER | WINTER MENU
2026

MAYA
Collection

Find Your Attitude @Maya_Altitude

Décembre 2025



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 !

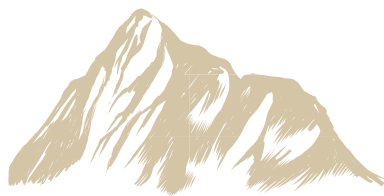
MAYA ALTITUDE, THE UNMISSABLE RESTAURANT IN THE 3 VALLEYS

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!

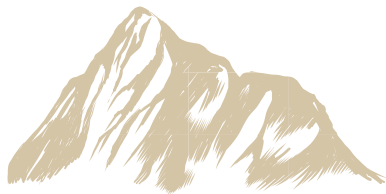


À PARTAGER | TO SHARE

	Fines tranches de jambon Pata Negra Iberico (24 mois d'affinage) 38 € <i>Thin slices of Pata Negra Iberico ham (aged 24 months)</i>
	Tacos de boeuf, guacamole et sauce teriyaki 24 € <i>Beef tacos, guacamole and teriyaki sauce</i>
	Nems de légumes, sucrine et menthe fraîche, sweet chili sauce 19 € <i>Vegetable nems, sucrine salad, fresh mint and sweet chili sauce</i>
	Tacos de saumon, guacamole et sauce ponzu 24 € <i>Salmon tacos, guacamole and ponzu sauce</i>
	Pizzeta burrata, roquette et truffe fraîche 47 € <i>Burrata Pizzeta with Arugula and Fresh Truffle</i>
	Planche de fromages affinés de «Eric Mainbourg» 21 € <i>Selection of aged cheeses by "Eric Mainbourg"</i>
	Tataki de bœuf wagyu japonais grade 4, cébettes et oignons frits 58 € <i>Grade 4 Japanese Wagyu beef tataki, spring onions and fried onions</i>

POUR COMMENCER | TO START

	Salade de Bœuf Thaï 24 € <i>Thai beef salad</i>
	Œufs cocotte aux lardons et beaufort, sauce morilles truffée 24 € <i>Baked eggs with lardons and Beaufort cheese, truffled morel mushroom sauce</i>
	Soupe Tom Yam aux crevettes 24 € <i>Tom Yam prawns soup</i>
	Thai sashimi de thon, cébettes, coriandre et grenade 29 € <i>Thai tuna sashimi with scallions, coriander, and pomegranate</i>
	Salade césar au poulet tandoori 23 € <i>Caesar salad with tandoori chicken</i>
	Burrata, marmelade de citron et riquette 22 € <i>Burrata cheese, lemon marmalade and riquette</i>



PLATS | MAINS COURSES

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

Burger « Maya Altitude » au reblochon fermier 34 €

- avec foie gras de canard grillé 44 €

*Maya Altitude burger with farmhouse reblochon cheese
- with grilled duck foie gras*



Tagliolinis fraîches, homard entier et bisque épicée 67 €

Fresh tagliolini, whole lobster and spicy bisque



Curry vert de légumes 🌶️ 🌿 32 €

Vegetable green curry

Mont d'Or gratiné au four, râpée de truffe fraîche 🍄 51 €

Oven-grilled Mont d'Or with fresh truffle grated



Pavé de black cod rôti, sauce miso et fruits de la passion 47 €

Roast Black Cod pavé with miso and passion fruit sauce

FOUR TANDOOR | TANDOOR OVEN



Poulet Tikka, sauce yaourt aux herbes 35 €

Chicken Tikka, herb yogurt sauce



Gambas «Black Tiger», marinées aux épices 47 €

"Black Tiger" Prawns, marinated in spices



Pain indien cuit au Tandoor, four traditionnel en terre cuite

Indian bread baked in a traditional clay Tandoor oven

Naan nature 🌿 7 €

Plain Naan

Naan aux piments frais 🌿 🌶️ 8 €

Naan with fresh chilies

Naan au beaufort 🍄 9 €

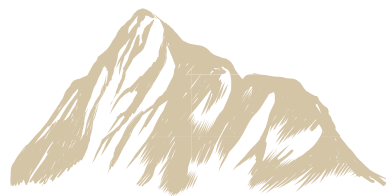
Beaufort Naan

 MayaBay

 Maya Jah

 Maya Mia

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



CHARCOAL | CHARCOAL

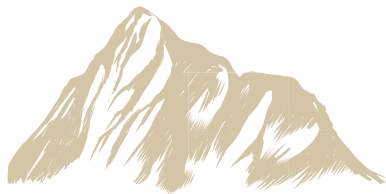
Entrecôte de bœuf «Aberdeen», sauce béarnaise <i>Aberdeen Beef Ribeye, Béarnaise sauce</i>	48 €
Côte de veau sauce morilles <i>Veal chop with morel sauce</i>	59 €
Filet de bœuf « Aberdeen » grillé, sauce béarnaise <i>Grilled « Aberdeen » beef fillet béarnaise sauce</i>	51 €
Magret de canard frotté aux épices <i>Spiced duck breast</i>	42 €
Poulet fermier entier rôti au Charcoal (pour 2 pers.) <i>Whole roasted free-range chicken with Charcoal (for 2 people)</i>	91 €
Côtelettes d'agneau de « Savoie », sauce épicée 🌶️ <i>« Savoy » lamb chops, spicy sauce</i>	48 €
Dos de saumon laqué, sauce teriyaki aux agrumes <i>Glazed salmon fillet with citrus teriyaki sauce</i>	39 €

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>	155 €
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 » maturé 21 jours sur l'os (pour 2 pers.) <i>Angus beef tenderloin matured for 21 days on the bone (for 2 per.)</i>	135 €
Noix d'entrecôte de bœuf wagyu japonais grade 4 180g <i>Japanese wagyu beef ribeye steak, grade 4 180g</i>	150 €
Epaule d'agneau confite aux épices (pour 2 pers.) <i>Spiced lamb shoulder confit (pour 2 pers.)</i>	115 €

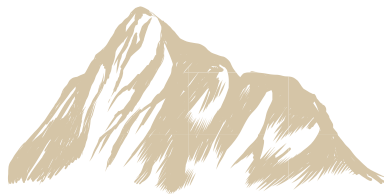
Suppléments | Supplements:

Sauce truffée aux Morilles <i>Truffle and morel sauce</i>	14 €
Sauce béarnaise ou épicée <i>Béarnaise Sauce or spicy sauce</i> 🌶️	4 €
Truffe fraîche 10g <i>Fresh truffle 10g</i>	32 €



ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Frites traditionnelles 🌱 / supp. parmesan & truffe fraîche 🍄	10 € / 17 €
<i>Traditional potato fries / supp. parmesan & fresh truffle</i>	
Légumes grillés au Charcoal 🌱	11 €
<i>Charcoal grilled vegetables</i>	
Polenta crémeuse au parmesan 🍄	9 €
<i>Creamy Parmesan Polenta</i>	
Mesclun de salade et avocat 🌱	11 €
<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

25 €

Coquillettes, jambon et Beaufort

Coquillettes pasta, ham and Beaufort cheese

ou

Saumon grillé, purée ou légumes

Grilled salmon 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 »

15 €

5 Mochis « Maya Moki »

5 Mochis « Maya Moki »

23 €

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

19 €

Find Your Attitude @Maya_Altitude

« Prix nets - taxes et services compris »

« Prices displayed include taxes and services »

MAYA
Collection