



CARTE DU RESTAURANT
RESTAURANT MENU

MAYA
Collection

MENU DU DÉJEUNER

LUNCH MENU

Entrée, plat, dessert
Starter, main course, dessert

50 €

Plat, dessert
Main course, dessert

36 €

Entrée, plat
Starter, main course

40 €

Burger
Burger

29 €



Service compris. Boissons non comprises.
Service included. Drinks not included.

MENU DU SOIR

DINNER MENU

À PARTAGER

TO SHARE

L'assortiment de fromages fermiers 21 €
Mixed farmhouse cheese platter

La planche de charcuteries 23 €
Mixed cold cuts platter

La planche de charcuteries et fromages 32 €
Mixed of cold cuts and farmhouse cheeses platter

Les plats à partager ne sont pas inclus dans la formule demi-pension.
Shared dishes are not included in the half board package.

LES ENTRÉES

STARTERS

Terrine de foie gras à la truffe, gelée au génépi, brioche toastée 32 €
Foie gras terrine with truffles, génépi jelly, toasted brioche

L'œuf poché du Refuge, velouté de butternut, graines de courges torréfiées et croustillant de lard paysan 24 €
The Refuge's poached egg, butternut squash soup, roasted pumpkin seeds, and crispy country bacon

Saint-Jacques rôties, fine tartelette de légumes racines, crémeux de panais, jus réduit à la moutarde de noix 26 €
Roasted scallops, delicate root vegetable tartlet, creamy parsnip purée, reduced walnut mustard sauce



Service compris. Boissons non comprises
Service included. Drinks not included

LE COIN DES ENFANTS (-12 ANS) *THE KIDS CORNER*

Nuggets de suprême de poulet 16 €
Chicken supreme nuggets

Burger de La Traye au petit fumé 21 €
La Traye kids burger smoked cheese

Coquillettes au jambon 16 €
Coquillettes pasta with ham

NOS INSPIRATIONS SAVOYARDES *OUR SAVOYARD INSPIRATIONS*

**La fondue Savoyarde aux trois fromages affinés
et ses accompagnements (2 personnes minimum)** 45 €/pers
*The Savoyard fondue with three matured cheeses
and side dishes (2 persons minimum)*

(extra truffe fraîche 10g à 45 € / extra fresh truffle 10g for 45 €)

**Raclette affinée au foin et ses accompagnements
(2 personnes minimum)** 49 €/pers
Hay matured raclette and side dishes (2 persons minimum)



Service compris. Boissons non comprises
Service included. Drinks not included

LES PLATS

MAIN COURSES

**Souris d'agneau confite miel et thym du Refuge,
gratin de crozets au Beaufort** 45 €

*Refuge lamb shanks confit with honey and thyme,
crozet pasta gratin with Beaufort cheese*

Filet de turbot à la mondeuse, échalottes confites, pomme paillasson 42 €

Turbot fillet with Mondeuse wine, confit shallots, straw potatoes

Risotto d'épeautre aux champignons, jus réduit aux morilles 39 €

Spelt risotto with mushrooms, reduced morel sauce

LES DESSERTS

THE DESSERTS

Dessert maison au choix parmi notre sélection 14 €

Your pick of homemade dessert from our selection

Glace de la Ferme 3 €/boule

**(Chocolat, Café, Vanille, Fraise, Framboise, Citron,
Fruit de la Passion, Myrtille)**

Ice Cream from the Farm

*(Chocolat, Coffee, Vanilla, Strawberry, Raspberry, Lemon,
Passion Fruit, Blueberry)*

Nougat flambé au Génépi 17 €

Nougat "flambé" with Génépi



Service compris. Boissons non comprises
Service included. Drinks not included