

Haute Cuisine Alpine

La haute cuisine alpine est l'art d'élever le goût à la hauteur des montagnes. Elle s'inspire de la rigueur de l'altitude et de la richesse du terroir pour créer une gastronomie de précision, d'émotion et d'équilibre.

Aux Explorateurs, chaque plat traduit cette harmonie entre technicité et nature : une cuisson adaptée à l'air sec, des produits locaux sublimés — fromages, truite, herbes, vins de Savoie — et une recherche constante du geste juste.

C'est une cuisine couture, élégante et sur-mesure, où le raffinement du détail rencontre la force brute des Alpes. Un hommage à l'aventure, à la maîtrise et à la beauté d'un environnement unique.

Alpine haute cuisine is the art of elevating flavor to the height of the mountains.

It draws inspiration from the rigor of altitude and the richness of the local terroir to create a gastronomy defined by precision, emotion, and balance.

At Les Explorateurs, every dish expresses this harmony between technique and nature: cooking adapted to the dry mountain air, local ingredients magnified — cheeses, trout, herbs, Savoie wines — and a constant pursuit of the perfect gesture.

It is a couture cuisine, elegant and tailor-made, where refined detail meets the raw power of the Alps.

A tribute to adventure, mastery, and the beauty of an extraordinary environment.



Menu Grande Expédition

Menu en 7 temps

7 courses menu

180 €

Truite marinée et Raifort • *Marined trout & Horseradish*

Fleur de Betterave – Sudachi

Beetroot flower – Sudachi

Saint-Jacques et Bouillon céleri agrumé • *Scallops*

Radis Red Meat – Bouillon de céleri grillé – kumquat

Red Meat radish – Grilled celery broth – Kumquat

Péla du Piémont au citron confit

Piémont-style Péla with confit lemon

Omble Chevalier • *Arctic Char*

Purée de Choux-fleurs et pistache – Sabayon bergamote

Cauliflower and pistachio puree – Bergamot Sabayon

Ris de Veau Français • *French sweetbreads*

Choux de Bruxelles – jus de veau corsé – Truffe noire

Brussels Sprouts – Veal jus – Black truffle

Autour de la vanille • *Celebration of vanilla*

Sablé vanille à partager, crème et cornetto

shared vanilla shortbread, vanilla cream and cornetto.

Kiwi & Shiso •

Polenta crémeuse parfumée de Cardamome

Creamy polenta infused with Cardamom

Ou / or

Chocolat pur Origine & Mandarine • *Mandarin and Chocolate*

Crèmeux épicé – Creamy Chaï latte



Prix nets T.V.A comprise. *All taxes included.*

Menu Randonnée Alpine

Menu en 5 temps - 5 courses menu

150 €

Fleur de Betterave • Beetroot flower

Truite marinée – Crème de raifort – Sudachi

Marinated trout – Horseradish – Sudachi

Péla du Piémont au citron confit

Piémont-style Péla with confit lemon

Omble Chevalier • Arctic Char

Purée de Choux-fleurs et pistache – Sabayon bergamote

Cauliflower and pistachio puree – Bergamot Sabayon

Poularde de Bresse • Bresse poultry

Suprême rôti – jus aux éclats de châtaignes – cuisse en Raviole

Roasted breast – Jus with shards of chestnut – confit leg ravioli

Kiwi & Shiso

Polenta crémeuse parfumée de Cardamome

Creamy polenta infused with Cardamom

Ou/Or

Rissoles • Caramelised puff Pastry

Pomme et poire de Savoie, glace au Sobacha

Apple and pear from Savoie, Sobacha ice cream

Menu Végétal Sur-mesure

Menu en 5 temps

5 courses menu

125 €

Un voyage culinaire personnalisé, composé d'une suite de plats végétariens, pensé pour respecter chaque préférence alimentaire et offrir une expérience de haute cuisine alpine en totale liberté.

A personalized culinary journey, composed of a sequence of vegetarian dishes, designed to respect every dietary preference and offer a taste of Alpine haute cuisine in complete freedom.



Prix nets T.V.A comprise. All taxes included.

Cap sur l'Aventure

Fleur de Betterave • Beetroot flower 37 €

Truite marinée – Crème de raifort – Sudachi
Marinated trout – Horseradish – Sudachi

Saint-Jacques • Scallops 41 €

Radis Red Meat – Bouillon de céleri grillé – kumquat
Red Meat radish – Grilled celery broth – Kumquat

Ombre Chevalier • Arctic Char Sabayon bergamote
58€

Purée de Choux-fleurs et Pistache – Sabayon bergamote
Cauliflower and pistachio puree – Bergamot Sabayon

Ris de Veau Français • French sweetbreads 64 €

Choux de Bruxelles – jus de veau corsé – Truffe noire
Brussels Sprouts – Veal jus – Black truffle

Poularde de Bresse • Bresse poultry 64 €

Suprême rôti – jus aux éclats de châtaignes – cuisse en Raviole
Roasted breast – Jus with shards of chestnut – confit leg ravioli

Carte créée par le Chef Camille VALLET
et le chef pâtissier Sébastien DELEGLISE,
en collaboration avec le Chef Romuald FASSET,
Meilleur Ouvrier de France 2004

Traversée des Pâturages

23 €

Chariot de fromages de Savoie

Chariot of Savoie cheeses



Prix nets T.V.A comprise. *All taxes included.*

Douceurs Ultimes

Desserts signés Sébastien DELEGLISE,
Trophée Passion Dessert 2023

25 €

Kiwi & Shiso

Polenta crémeuse parfumée de Cardamome

Creamy polenta infused with Cardamom

Rissole · Caramelised puff Pastry

Pomme et poire de Savoie, glace au Sobacha

Apple and pear from Savoie, Sobacha ice cream

Chocolat pur Origine & Mandarine · *Mandarin and Chocolate*

Crémeux épicé – *Creamy Chai latte*

Accord mets et vins

Accord en 3 temps · *Three-course pairing*

Alpin : 60 € · *Alpine 60 €*

Accord en 5 temps · *Five-course pairing*

Alpin : 92 € · *Alpine 92 €*

Exploration sans alcool en 3 temps : 45 €

T-course alcohol-free pairing : 45 €

Exploration en 7 temps, accord mix avec et sans alcool : 145 €

Seven-course exploration, mixed pairing with and without alcohol: 145 €



Prix nets T.V.A comprise. *All taxes included.*

Nos Fournisseurs

- Huilerie Beaujolaise (69) : Huiles et Vinaigres
- Le Moulin Taron (39) : Farine et Semoule de maïs torréfié
- Ferme des Treize Fontaines à Brézins (38) : Huile de noix
- Maison JA Savoie Mont Blanc (73) : Boucher
- La Famille MIERAL (01) : Volailles de Bresse
- Serge JAY (73) : Sérac, Tomme de Brebis et Yaourt
- Damien ALBERT (73) : Beaufort
- La Cave d’Affinage de Rognaix (73) : Fromages
- Valrhona (26) : Chocolat
- Vincent BALLOT Meilleur Ouvrier de France (70) : Cafés
- Fleur Délice (26) : Maraîcher
- Les Agrumes Bachès (66)
- Truffe ALENA (33)
- Fera LEMAN (74)
- Pisciculture PETIT (01) Truite
- Diot de Savoie (73) Montcharvin
- Pisciculture Margot (38) Omble
- Safran des Alpes (38)

