

# 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 · *Scallops*

Radis Red Meat – Bouillon de céleri agrumé grillé – Kumquat

*Red Meat radish – Grilled celery broth – Kumquat*

Péla du Piémont · *Piémont-style Péla*

Citron confit

*Confit lemon*

Omble Chevalier · *Arctic Char*

Purée de Choux-fleurs et pistache – Sabayon bergamote

*Cauliflower and pistachio puree – Bergamot Sabayon*

Filet de veau farci · *Stuffed veal fillet*

Trompettes de la mort – Salsifi – Jus corsé de veau – Orange

*Black trumpet mushrooms – Salsify – Veal jus – Orange*

Transition vanillée · *Vanilla transition*

Sérac de nos montagnes et main de Bouddha

*Mountain sérac and Buddha's hand*

Rissoles · Caramelised puff Pastry

Pomme et poire de Savoie – Glace au Sobacha

*Apple and pear from Savoie – Sobacha ice cream*

*Ou / or*

Chocolat pur Origine & Mandarine · Mandarin and Chocolate

Chai Latte



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

# Menu Randonnée Alpine

Menu en 5 temps - 5 courses menu

150 €

Truite marinée et Raifort · *Marined trout & Horseradish*

Fleur de Betterave – Sudachi

*Beetroot flower – 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 en deux services

*Bresse poultry in two services*

Suprême rôti – Jus aux éclats de châtaignes

Cuisse confite en Raviole – Sauce Chignin Bergeron – Clémentine

*Roasted breast – Jus with shards of chestnut*

*Confit leg in ravioli – Chignin Bergeron sauce – Clementine*

Rissoles · Caramelised puff Pastry

Pomme et poire de Savoie – Glace au Sobacha

*Apple and pear from Savoie – Sobacha ice cream*

*Ou / or*

Chocolat pur Origine & Mandarine · Mandarin and Chocolate

Chaï Latte

# 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

Truite marinée et Raifort · *Marinated trout & horseradish* 37 €  
Fleur de Betterave – Sudachi  
*Beetroot flower – Sudachi*

Péla du Piémont au citron confit 37 €  
*Piémont-style Péla with confit lemon*

Saint-Jacques · Scallops 41 €  
Radis Red Meat – Bouillon de céleri grillé – Kumquat  
*Red Meat Radish – Grilled celery broth – Kumquat*

Omble Chevalier · Arctic Char 58 €  
Purée de Choux-fleurs et pistache – Sabayon bergamote  
*Cauliflower and pistachio puree – Bergamot sabayon*

Filet de veau farci · *Stuffed veal fillet* 64 €  
*Trompettes de la mort – Salsifi – Jus corsé de veau – Orange*  
*Black trumpet mushrooms – Salsify – Veal jus – Orange*

Poularde de Bresse en deux services 64 €  
*Bresse poultry in two services*  
Suprême rôti – Jus aux éclats de châtaignes  
Cuisse confite en Raviole – Sauce Chignin Bergeron – Clémentine  
*Roasted breast – Jus with shards of chestnut*  
*Confit leg in ravioli – Chignin Bergeron sauce – Clementine*

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



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

# Traversée des Pâturages

23 €

Chariot de fromages de Savoie  
*Savoie cheeses trolley*

## Douceurs Ultimes

Desserts signés Sébastien DELEGLISE,  
Trophée Passion Dessert 2023

25 €

Rissoles · 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*  
Chai latte

## Accord mets et vins

Accord en 3 temps · *Three-course pairing* 60 €  
*Alpin · Alpine*

Accord en 5 temps · *Five-course pairing* 92 €  
*Alpin · Alpine*

Exploration en 7 temps, accord mix avec et sans alcool 145 €  
*Seven-course exploration, mixed pairing with and without alcohol*



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 Murgat (38) Omble
- Safran des Alpes (38)

