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.

Carte imaginée par le Chef Camille Vallet
et le Chef pâtissier Sébastien Deléglise.

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

Menu Grande Expédition

Menu en 7 temps - *7 courses menu*
185 €

Truite marinée · ***Marinated trout***
Fenouil – Sauce à l'oseille – Cédrat
Fennel – Sorrel sauce – Citron

Homard Breton · ***Breton lobster***
Céleri – Échalote – Bisque parfumée au calamansi
Celery – Shallot – Calamansi-scented bisque

Péla du Piémont · ***Piedmont-style Péla***
Citron confit
Preserved lemon

Omble Chevalier · ***Arctic char***
Purée de chou-fleur et pistache – Sabayon bergamote
Cauliflower and pistachio puree – Bergamot sabayon

Dos de chevreuil · ***Saddle of venison***
Butternut – Noix d'Isère – Jus au foin et clémentine
Butternut squash – Isère walnuts – Hay and clementine jus

Vin chaud et chocolat · ***Mulled wine and chocolate***

Rissoles · ***Caramelised puff pastry***
Pomme et poire de Savoie, glace au Sobacha
Apple and pear from Savoie, Sobacha ice cream

Ou / or

Petit Suisse · ***Petit Suisse (fresh cream cheese)***
Cassis et glace au sucre de palmier
Blackcurrant and palm sugar ice cream

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

Menu Randonnée Alpine

Menu en 5 temps - *5 courses menu*
155 €

Truite marinée · *Marinated trout*
Fenouil – Sauce à l'oseille – Cédrat
Fennel – Sorrel sauce – Citron

Péla du Piémont au citron confit
Piedmont-style Péla with preserved lemon

Omble Chevalier · *Arctic char*
Purée de chou-fleur et pistache – Sabayon bergamote
Cauliflower and pistachio puree – Bergamot sabayon

Longe de cochon de Savoie · *Savoie pork loin*
Salsifis – Truffe – Jus corsé au kumquat
Salsify – Truffle – Rich kumquat jus

Rissoles · *Caramelised puff pastry*
Pomme et poire de Savoie, glace au Sobacha
Apple and pear from Savoie, Sobacha ice cream

Ou / or

Petit Suisse · *Petit Suisse (fresh cream cheese)*
Cassis et glace au sucre de palmier
Blackcurrant and palm sugar ice cream

Chariot de fromages de Savoie en supplément : 25 €
Savoie cheese trolley supplement: 25 €

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 · *Marinated trout* **41 €**
Fenouil – Sauce à l'oseille – Cédrat
Fennel – Sorrel sauce – Citron

Péla du Piémont au citron confit **41 €**
Piedmont-style Péla with preserved lemon

Homard Breton · *Breton lobster* **45 €**
Céleri – Échalote – Bisque parfumée au calamansi
Celery – Shallot – Calamansi-scented bisque

Omble Chevalier · *Arctic char* **58 €**
Purée de chou-fleur et pistache – Sabayon bergamote
Cauliflower and pistachio puree – Bergamot sabayon

Longe de cochon de Savoie · *Savoie pork loin* **66 €**
Salsifis – Truffe – Jus corsé au kumquat
Salsify – Truffle – Rich kumquat jus

Dos de chevreuil · *Saddle of venison* **66 €**
Butternut – Noix d'Isère – Jus au foin et clémentine
Butternut squash – Isère walnuts – Hay and clementine jus

Traversée des Pâturages

25 €

Chariot de fromages de Savoie
Savoie cheese trolley

Douceurs Ultimes

25 €

Rissoles · *Caramelised puff pastry*
Pomme et poire de Savoie, glace au Sobacha
Apple and pear from Savoie, Sobacha ice cream

Petit Suisse · *Petit Suisse (fresh cream cheese)*
Cassis et glace au sucre de palmier
Blackcurrant and palm sugar ice cream

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

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

Nos Fournisseurs

-Alpes Marée (73) Mareyeur

-Maison JA Savoie Mont Blanc (73) Boucher

-Serge Jay (73) Sérac et tomme de brebis

-Mont Charvin Salaisons (73) Boucher

-Cave d'affinage de Rognaix (73) Fromages

-Hortus Crokus (73) Micro-pousses

-Vinaigre Millefaut et Badin (73)

-Damien Albert (73) Beaufort

-Éric Jacquier (74) Pêcheur

-Pisciculture Murgat (38) Omble chevalier

-Atelier tour après tour (38) Assiettes en bois

-Ferme des Treize Fontaines à Brézins (38) Noix et huiles

-Lilobois (69) Ébéniste

-Famille Miéral (01) Volaille de Bresse

-Valrhona (26) Chocolat

-Vincent Ballot (70) Cafés

-Agrumes Schaller (66)

-Truffe Aléna (33)

-Sturia Caviar (33)

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