



auberge du bois prin

chamonix mont-blanc

Le restaurant situé au cœur même de l'Auberge, propose une cuisine régionale, simple et savoureuse.

La carte, aussi créative que gourmande, invite à la découverte des produits locaux.

Cet été à l'Auberge du Bois Prin avec Xavier Aubel, chef de cuisine, Delphine, responsable de salle et leur équipe.

Horaire des services :

Déjeuner de 12h à 14h

Dîner de 19h à 21h

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc

Face au Mont-Blanc

Les Entrées

Féra fumée taillée au couteau, crème acidulée, pomme de terre croustillante	25 €
Tarte champignons sauvages, oignons grillés	25 €
Betterave cuite en croûte de sel et sapin, bouillon beurré au raifort du jardin	25 €

Le Poisson

Omble Chevalier des Cévennes, pesto d'herbes du jardin, tapioca de légumes	40 €
--	------

Les Viandes

Filet de bœuf bavette, roulé dans une fine tranche de lard, oignons confits, sauce mondeuse	40 €
Dos de cerf rôti, butternut confit, châtaigne et jus de cerf	50 €
Carré de cochon de Chartreuse au parfum de montagne, jus gras au serpolet	40 €

Les Fromages

Fromages de nos régions	12 €
-------------------------	------

Les Desserts

Crèmeux au chocolat au parfum de nos forêts	18 €
Tarte aux fruits de saison du jardin et glace, à partager (2 personnes)	15 € (par personne)
Soufflé noisette, glace citron (20 minutes d'attente)	18 €
Les Glaces et sorbets du moment	18 €

Nos menus

Au déjeuner

Menu en 3 services selon le marché, la météo et les inspirations de Xavier Aubel	45 €
--	------

Au dîner

Menu en 5 services, représentant la saison, la montagne, et les inspirations du Chef (avec choix de la viande en demi-portion – supplément de 10€ pour le cerf)	80 €
--	------

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc