



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

Horaire des services :

Déjeuner de 12h à 14h

Dîner de 19h à 21h

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 de Xavier Aubel 80 €
(avec truffe Mélanosporum 110 €)

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc

Face au Mont-Blanc

Les Entrées

Consommé de racine d'automne, butternut, oignons et moelleux de pomme de terre	25 €
Cardon épineux rôti, châtaignes grillées et muesli savoyard	25 €
Macédoine hivernale fumée, salade croquante	25 €

Le Poisson

Noix de Saint Jacques rôties, tatin d'endives, bouillon de barde beurrée	40 €
--	------

Les Viandes

Volaille fermière rôtie sur le coffre, salsifis grillés au café, sauce poulette	40 €
Dos de cerf rôti, butternut confit, châtaignes et jus de cerf	50 €
Carré de cochon 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 €
Pavlova châtaigne et clémentine, sorbet clémentine	18 €
Pomme crue et cuite, consommé de pomme au foin	18 €
Les Glaces et sorbets du moment	18 €

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc