



## 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, Juliette, responsable de salle et leur équipe vous accueille.

Horaire des services :

Déjeuner de 12h à 13h30

Dîner de 19h à 20h30

### Déjeuner du marché

Menu en 3 services selon le marché, la météo et les inspirations de Xavier Aubel 55€

### Balade Face au Mont Blanc

Menu en 6 services selon la saison, la montagne et les inspirations de Xavier Aubel 95€

Taxes et service compris



auberge du bois prin  
chamonix mont-blanc

## Face au Mont-Blanc

### Les Entrées

Petits pois et cerise rafraîchis au sureau, glace petit pois et laurier	25 €
Plin au sérac de montagne et herbes fraîches, bouillon végétal aux champignons	25 €
Fera du lac Léman au sel de sapin, chénopode et condiment acidulé	30 €

### Le Poisson

Ombre Chevalier des cévennes, fenouil grillé, carvi et beurre blanc au Fendant	45 €
--	------

### Les Viandes

Volaille rôtie sur le coffre et champignons	50 €
Pigeon rôti au foin et genièvre, champignons et aubergine fumée	50 €
Filet de bœuf, bavette, roulé dans une fine tranche de lard, sauce mondeuse	60 €

### Les Fromages

Fromages de nos régions	15 €
-------------------------	------

### Les Desserts

Le chocolat en différentes textures et températures	18 €
Rhubarbe du jardin, fraise et sureau	18 €
Baba aux herbes, crème légère acidulée (supplément 10€ de Chartreuse verte 3cl)	18 €

Taxes et service compris



auberge du bois prin  
chamonix mont-blanc