



# AUBERGE DU BOIS PRIN

Chamonix Mont-Blanc

EMMANUEL RENAUT

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 Automne, à l'Auberge du Bois Prin,  
le Chef Quentin Veyrat et Marie Ancel ainsi que leurs équipes :

Léa, Loïc, Thomas, Mathis, Christopher, Steeve, Pauline, Anne & Cédric  
sont ravis de vous accueillir !

Horaire des services :

Déjeuner de 12h00 à 13h15

Dîner de 19h00 à 20h15

Taxes et service compris



auberge du bois prin  
chamonix mont-blanc

# Auberge du Bois Prin

## Déjeuner du marché

Menu en 3 services selon le marché, la météo et les inspirations du chef.

(Uniquement au déjeuner)

65 €

## Balade Face au Mont Blanc en 5 services

Représentant la saison, la montagne, la météo et les inspirations du chef

95 €

## L'ascension Face au Mont Blanc en 7 services

Représentant la saison, la montagne, la météo et les inspirations du chef

130 €

*Le même menu sera servi pour l'ensemble de la table*

*Merci de votre compréhension*

*Prix net & service compris*

*TVA 10%*

Taxes et service compris



auberge du bois prin  
chamonix mont-blanc

## Face au Mont-Blanc

### Les Entrées

Tarte fine aux champignons, oignons grillés, amandes	25 €
Ravioles de Sérac, cèpes, bouillon aux saveurs végétales	25 €
Féra du Lac légèrement fumée, taillée au couteau, shiso, crème acidulée	25 €

### Le Poisson

Omble Chevalier vapeur, fenouil, sapin	48 €
--	------

### Les Viandes

Volaille fermière, chou farci, sauce poulette	48 €
Carré de cochon fermier, tatin d'oignon, jus au thym, herbes	48 €
Dos de chevreuil rôti, chou-rave, mûre, sauce gibier	60 €

### Les Fromages

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

### Les Desserts

Soufflé à la Reine des Prés, myrtille	21 €
Comme un Mont-Blanc, poire, sauge	21 €
Tarte crémeux chocolat, fraîcheurs aux herbes	21 €

Taxes et service compris



auberge du bois prin  
chamonix mont-blanc