



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, Emanuele, 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 65€

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

Tarte aux champignons sauvages, jus d'oignons grillés	25 €
Plin au sérac de montagne et herbes fraîches, bouillon végétal aux champignons	25 €
Choux braisés au Vermouth, sauce céleri et œufs de truite	30 €

Le Poisson

Ombre Chevalier des Cévennes, purée de potimarron, beurre blanc	45 €
---	------

Les Viandes

Carré de cochon au sapin, champignons et aubergine fumée	50 €
Volaille rôtie sur le coffre champignons et aubergine fumée	50 €
Filet de bœuf, roulés dans la bavette et 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 €
Quetsche, shiso et meringue craquante	18 €
Baba aux noisettes du Piémont, miel et serpolet	18 €

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc