



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.

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc

L'hiver au Bois Prin

Les Entrées

20 €

Tête de veau croustillante, salade de pommes de terre

Chou farci et champignons, consommé végétal aux racines grillées, huile de noix

Pomme de terre cuite au foin, truite du lac

Céleri et oignons en risotto, Beaufort et truffe d'hiver

Tourte de pommes de terre et fromages de nos montagnes (pour 2 personnes)

Les Plats

35 €

Filet de Bœuf et bavette dans une fine tranche de Lard, sauce Mondeuse

Noix de Gigot d'Agneau de lait au foin, polenta épinards et champignons

Volaille fermière « Le Gars Daudet » pochée et rôtie, crozets et cuisses confites
(pour 2 personnes)

Omble chevalier, céleri rôti au miel, orzo de légumes, beurre citron et Roussette de Savoie

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc

Les fromages

Fromages de nos régions	12 €
Faisselle salée ou aux myrtilles sauvages	6 €

Les desserts

Tarte tatin, glace vanille	18 €
Tarte chocolat et noisettes	18 €
Crème chiboust aux myrtilles, coulis de pamplemousses et oranges	18 €
Baba chartreuse verte	18 €

Entrée, plat et dessert
65€

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc