



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, chef de cuisine, Delphine, responsable de salle et leur équipe.

Horaire des services :

Déjeuner de 12h à 14h

Dîner de 19h à 21h

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc

Face au Mont-Blanc

Les Entrées

| | |
|---|------|
| Féra fumé, salade de pomme de terre confite, crème à la hache | 25 € |
| Tarte champignons sauvages, oignons grillés | 25 € |
| Cœuf Fermier de Megève fou d'herbes, gelée mélisse | 22 € |

Le Poisson

| | |
|--|------|
| Ombre Chevalier des Cévennes, pesto d'herbes du jardin, tapioca de légumes | 40 € |
|--|------|

Les Viandes

| | |
|--|---------------------|
| Filet de bœuf bavette roulé dans une fine tranche de lard, oignons confits, sauce mondeuse | 40 € |
| Coffre de volaille rôtie au foin et genièvre, sauce poulette reine des près, à partager | 40 € (par personne) |
| Carré de cochon de Chartreuse 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 € |
| Tarte aux fruits de saison du jardin et glace, à partager (2 personnes) | 8 € (par personne) |
| Soufflé menthe glace de sureaux et fruits rouges frais (20 minutes d'attente) | 18 € |
| Les Glaces et sorbets du moment | 18 € |

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc