



# AUBERGE DU BOIS PRIN

Chamonix Mont-Blanc

EMMANUEL RENAUT

Bienvenue à l'Auberge du Bois Prin

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre univers, fruit d'une rencontre entre deux mondes, deux terroirs et deux passions.

Quentin Veyrat, notre chef de cuisine originaire de Manigod en Haute-Savoie. A grandi au cœur d'un paysage alpin, où la nature et les traditions culinaires lui ont appris le respect du terroir et l'importance de la qualité des produits.

A ces côtés, Marie Ancel, sa compagne mais surtout responsable de salle de l'Auberge, apporte son expertise et sa sensibilité, issue d'une double influence normande et de Loire-Atlantique. Son parcours et sa passion pour l'art de recevoir transforment chaque service en une expérience chaleureuse et raffinée.

Ensemble et sous l'impulsion de notre propriétaire Emmanuel Renaut, nous avons façonné ce lieu où la modernité se marie avec l'authenticité et la convivialité dans une cuisine durable qui respecte le rythme des saisons et la qualité des produits.

Nous vous invitons à partager avec nous cette aventure culinaire, où chaque plat raconte une histoire, celle de nos origines et de notre passion commune pour l'art de la table.

Notre équipe en cuisine et en salle est également heureuse de vous accueillir.

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

# La Carte

## Les Entrées

Asperges vertes de Jérôme Galis, mimosa, raifort, persil	26 €
Tarte fine aux champignons, oignons grillés, beaufort	26 €
Ravioles de Sérac, petits pois, morille, bouillon aux saveurs printanières	26 €

## Le Poisson

Omble Chevalier, choux, bouillon beurré condimenté	48 €
--	------

## Les Viandes

Volaille fermière, morille, cresson, jus corsé au foin	48 €
Veau fermier, tatin d'oignon, jus à la Mondeuse de Savoie	48 €
Cochon du Massif de La Chartreuse, betteraves, sapin, jus à la Racine Rouge	48 €

## Les Fromages

Fromages de nos régions	17 €
-------------------------	------

## Les Desserts

Soufflé aux noisettes, sorbet citron	22 €
Comme un Mont-Blanc, faisselle, pamplemousse, baie rose	22 €
Souvenir au chocolat, chartreuse	22 €

Taxes et service compris



auberge du bois prin  
chamonix mont-blanc