



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, Marion, Alban, Thomas, Mathis, Christopher, Steeve, Noémie,
Laure, Théo & Mathis

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

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc

La Carte

Les Entrées

Betterave en tartare, raifort, persil	25 €
Tarte fine aux champignons, oignons grillés, beaufort	25 €
Ravioles de Sérac, courges, lard, bouillon aux saveurs végétales	25 €

Le Poisson

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

Les Viandes

Volaille fermière, salsifis, sauce black and white légèrement truffée	48 €
Veau fermier, tatin d'oignon, jus corsé	48 €
Dos de chevreuil rôti, carotte, sapin, jus au genièvre	60 €

Les Fromages

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

Les Desserts

Soufflé aux agrumes, glace au foin	21 €
Comme un Mont-Blanc, vanille, pomme, sarrazin	21 €
Souvenir au chocolat, chartreuse	21 €

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc