



AUBERGE DU BOIS PRIN

Chamonix Mont-Blanc

EMMANUEL RENAUT

Bienvenue à l'Auberge du Bois Prin

Nous sommes heureux de vous accueillir dans un lieu où se rencontrent deux univers, deux terroirs et deux passions.

Quentin Veyrat, chef de cuisine originaire de Manigod en Haute-Savoie, puise son inspiration dans la nature alpine et les traditions culinaires locales.

A ses côtés, Marie Ancel, responsable de salle apporte une touche chaleureuse et raffinée, nourrie par ses racines normandes et ligériennes.

Sous l'impulsion d'Emmanuel Renaut, notre propriétaire, nous avons imaginé une cuisine durable, alliant authenticité, modernité et respect des saisons.

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.

Merci de partager ce moment avec nous.

Toute l'équipe est heureuse de vous recevoir.

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc

Nos menus

Déjeuner du marché – 75 € (*Uniquement au déjeuner*)

Menu en 3 services

Assiette de fromage en supplément à 16 €

Inspiré chaque jour par les produits du marché et l'humeur du temps.

Une cuisine spontanée, fraîche et généreuse.

Balade Face au Mont Blanc – 98 €

Menu en 5 services

Assiette de fromage en supplément à 16 €

Une promenade gourmande au fil des saisons et des paysages alpins.

Parfait pour une première découverte alliant équilibre et légèreté.

L'ascension Face au Mont Blanc – 130 €

Dernière prise de commande pour ce menu à 12h45 pour le service du déjeuner

Menu en 7 services

Fromages inclus

Une véritable immersion dans notre univers.

Un voyage complet mêlant finesse, créativité et émotion

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc

Nos producteurs et artisans de confiance

Fleur de sel de Guérande, *Loire Atlantique*

Beurre de l'école Nationale des Industries du Lait et des Viandes à La Roche-Sur-Foron, *Haute-Savoie*

Sarrazin de Plougoumen, *Morbihan*

Ail des Ours, *cueillie par nos soins dans la vallée de Chamonix*

Asperge verte et petit pois, *Jérôme Galis, Massif d'Uchaux, Provence-Alpes-Côte d'Azur*

Champignons de chez Champiranch, *Montchenu, Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes*

Fruits et légumes, producteurs *d'Auvergne-Rhône-Alpes et France*

Poissons du Lac, Pêcheur *Éric Jacquier, Lac Léman*

Truite de chez Jean-Luc Gillet, *Jura* ou de chez Charles Murgat, *Isère*

L'Omble Chevalier, élevé en eau vive des Cévennes, *Massif Central*

Cochon fermier, sélectionné par la boucherie Baffert, *Auvergne-Rhône-Alpes*

Canette des Dombes, sélectionné par Mieral, *Auvergne-Rhône-Alpes*

Viandes de chasse, *France*

Lard d'Arnad, Aoste, *Italie*

Foin, des fermes de Megève

Chocolat de la chocolaterie Bonnat à Voiron, *Isère* et Maison Valrhona, *Drôme*

Café de la maison Shouka à Chamonix, *Haute-Savoie*

Notre miel est récolté maison à Chamonix et Megève, grâce à nos propres ruches,

Haute-Savoie

Nos fromages fermiers sont affinés par les fromagers : Joseph Paccard à Manigod,

Aline et Guillaume Maillet à Rochebrune, Léon Rey à Passy, *Haute-Savoie*

Notre pain est fait maison, avec une farine sans pesticide ni additif de chez Métral,

Saint-Pierre-en-Faucigny, *Haute-Savoie*

Nous sommes fiers de mettre en avant ces partenaires, garants d'une cuisine durable, locale et de qualité.

Leur travail fait partie intégrante de l'expérience que nous souhaitons vous offrir.

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc

Taxes et service compris



auberge du bois prin
chamonix mont-blanc