



# 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 €

*Assiette de fromage en supplément à 16 €*

*(Uniquement au déjeuner)*

### Menu en 3 services

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

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*

#### Menu en 7 services

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 Plougoumelen, *Morbihan*

Fraise et Framboises de la Framboiseraie à Loisin, *Haute-Savoie*

Fruits, légumes et herbes aromatiques, dans notre jardin et

Producteurs *d'Auvergne-Rhône-Alpes*

Brochet, truite, féra, pêcheur Eric Jacquier *Lac Léman* et Charles Murgat, *Isère*

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

Filet mignon de veau et cochon fermier, sélectionné par la boucherie Baffert,

*Auvergne-Rhône-Alpes*

Volaille fermière, éleveurs *d'Auvergne-Rhône-Alpes*

Lard d'Arnad, Aoste, *Italie*

Chocolat de la chocolaterie Bonnat à Voiron, *Isère*

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, local et de qualité.

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

Belle découverte !

Taxes et service compris



auberge du bois prin  
chamonix mont-blanc