



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 Renault, 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