

– LES PRÉMICES –

Pousse d'épinards en salade

Figue fraîche, sésac, magret fumé,
vinaigrette miellée au piment d'Espelette, chips de pain de maïs

Tartare de féra du lac d'Annecy et moule de Bouchot

Emulsion froide safranée, salade d'herbes

Gaspacho de tomates à l'ancienne

Riquette, burrata, sauce vierge,
condiment olive, cébette et pignon de pin

Carpaccio de poulpe

Mangue, vinaigrette verveine-citron vert, pétales de sucrines

– LES SUITES –

Omble chevalier rôti

Artichaut poivrade au pesto, chips d'artichauts

Crozet de Savoie

Cuisiné au Beaufort et à la truffe d'été, salade de sucrines

Filet de bar à la plancha

Mousseline de brocolis, condiment aux agrumes, sauce à l'orange

Cœur de rumsteck grillé Black Angus

Pommes mitrailles fondantes au jus, crème d'ail

Sensation végétale

Noire de Crimée, quinoa, riquette, condiment à la sauce vierge

– FROMAGE & DESSERTS –

Les fromages de Savoie
Affinés par Alain Michel & Pochat

Le tiramisu
Au biscuit de Savoie, crème mascarpone

Le baba
Classique au vieux rhum, zest d'orange, crème de Bresse vanillée

La Pavlova
Meringue, riz au lait à la feuille de figuier, figue fraîche

Coupe de l'Abbaye
Glace myrtille, glace génépi, coulis de myrtille, chantilly

Coupe glacée chocolat-noisette
Glace chocolat, glace noisette, chantilly, praliné noisette

– LE CAFÉ, THÉ & INFUSION –

Café Espresso « Perle Noire » 4 €
Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil
Thé ou infusion 6 €

– LES EAUX MINÉRALES –

Badoit 100 cl 7 €
Evian 100 cl 7 €

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT / ENTRÉE & DESSERT 53 €
ENTRÉE, PLAT & DESSERT 59 €
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE & DESSERT 69 €

— LES APÉRITIFS —

Verre Rosé Côtes de Toul	11 €
Verre Blanc Fiefs Vendéens, Pissotte Domaine Coirier	11 €
Verre Rouge Côtes Catalanes « La Rétro Lafage »	11 €

Coupe de Champagne Brut	20 €
Coupe de Champagne Rosé	20 €

Bière Pression	25cl	6 €
Ricard, Pernod	2cl	5,5 €
Suze, Campari, Aperol, Martini	6cl	8 €
Porto rouge	8cl	14 €
Kir vin blanc	12cl	11 €
Kir Royal	15cl	21 €

— BOISSON SANS ALCOOL —

Jus de fruits	25cl	4 €
Orange, ananas, pomme, abricot, cranberry, tomate		
Soda		5 €

— CHAMPAGNE —

	Btl
Brun de Neuville	70 €
Bollinger Cuvée Spéciale	112 €
Jacquesson Cuvée 745	119 €
Billecart-Salmon Rosé	110 €
Billecart-Salmon Brut Sous Bois	120 €

— SPRITZ —

Hibiscus	16 €
Aperol infusé à l'hibiscus, verveine fraîche du jardin, orange amère, Royal Seyssel, Perrier	
Génépi	16 €
Dry génépi, gin Botanist, romarin du jardin, tonic romarin, baies de Genièvres	
Lavandou	16 €
Sirop de violette, Gin 44°N, lavande fraîche du jardin, tonic hibiscus rhubarbe	

— SIGNATURE DU BAR —

Fraîcheur du Jardin	18 €
Liqueur de sapin, lemongello, mélisse & menthe du jardin, jus de citron, Perrier	
Ice Tea Maison	12 €
Earl Grey, sucre vanillé maison, menthe et mélisse du jardin, citron vert, jus de pomme	

– VIN ROSÉ –

	75cl	50cl
2022 Côtes de Provence AOC, Château de Brégançon	48 €	30 €
2022 Côtes de Provence AOC, Saint-Victoire, Mas de Cadenet	48 €	30 €
2022 Les Baux de Provence AOC, Domaine de Lauzières	48 €	
2022 Côteaux d'Aix-en-Provence AOC, Château Beaupré	54 €	

– VIN BLANC –

	75cl	50cl	37,5cl
2022 Fiefs-Vendéens Pissotte AOC, Domaine Coirier	39 €		
2022 Costières de Nîmes AOC, Château d'Or et de Gueules	69 €		
2022 Savoie AOC Les Aymes, Domaine des 13 Lunes	50 €		
2022 Condrieu AOC, « Petite Côte », Yves Cuilleron	110 €		
2020 Savoie AOC Chignin Bergeron, « Pied des Tours », J-F. Quénard	53 €	41€	
2020 Coteaux du Giennois AOC, Clément et Florian Berthier	42 €		
2019 Pouilly-Fumé AOC, Domaine Masson-Blondelet	55 €		30 €
2018 Pouilly-Fuissé AOC, Château du Clos, Joseph Burrier	82 €		50 €
2017 Chassagne-Montrachet AOC, Domaine Bader-Mineur	120 €		

– VIN ROUGE –

	75cl	50cl
2021 Juliéнас AOC, Jean-François et Pierre Bergeron	42 €	
2021 Savoie AOC « La Sauvage », Mondeuse, Pascal et Annick Quénard	49 €	
2020 Terrasses du Larzac AOC, « Les Garigoles », Domaine Coston	60 €	
2020 Côteaux Bourguignons AOP « Gamay », Bernard Zito	59 €	
2019 Corbières AOC, « Les Terrassettes », Clos d'Anthel	42 €	36 €
2018 Morey Saint-Denis AOC, Aux Charmes 1 ^{er} Cru, Michel Magnien	129 €	
2018 Margaux AOC, Blason d'Issan	100 €	
2018 Volnay AOC, Vieilles Vignes, Domaine Génot-Boulanger	88 €	
2018 Graves AOC « Cuvée Amélie », Château Doms	55 €	
2017 Côtes de Provence Saint-Victoire AOC, Mas de Cadenet	49 €	32 €
2015 Les Baux de Provence AOC, « Équinoxe », Domaine de Lauzières	62 €	

INFORMATIONS

À PROPOS DE NOS PRODUITS

NOS PLATS

Sont élaborés sur place à partir de produits de qualité soigneusement choisis et préparés selon nos recettes.

L'Abbaye de Talloires a depuis des années le titre de « **Maître Restaurateur** » qui n'est attribué qu'aux maisons qui pratiquent la cuisine faite sur place par des professionnels confirmés.

NOS VIANDES

Tous les plats de cette carte, élaborés ou proposés avec de la viande bovine, sont garantis d'origine européenne.

ALLERGIES

Tous nos plats peuvent contenir du gluten, des traces d'arachides, et du lactose.

Voici la liste des 14 aliments qui doivent être notés, même s'ils ne sont présents que sous la forme de traces :

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, épeautre, kamut et les produits à base de ces céréales.

Crustacés et produits à base de crustacés.

Œufs et produits à base d'œuf.

Poisson et produits à base de poisson.

Arachide et produits à base d'arachide.

Lait et produit à base de lait.

Soja et produit à base de soja.

Fruits à coque : amande, noisette, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia et produits à base de ces fruits.

Céleri et produits à base de céleri.

Moutarde et produit à base de moutarde.

Graines de sésames et produits à base de sésame (Gomasio : sésame grillé et fleur de sel).

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou mg/l exprimés en SO₂. Présent dans les vins et la moutarde ainsi que le lupin et les mollusques.

