

## L'Abbaye de Talloires, plus de mille ans d'histoires

Laquelle vous raconter...

Celle d'un roi qui créa cette belle abbaye par amour pour sa reine il y a mille ans ?

Celle du célèbre écrivain américain, Mark Twain, qui perdit ses mots pour décrire la beauté de ces lieux ?

Celle de Paul Cézanne, qui malade, y retrouva l'inspiration pour peindre son fameux « Lac d'Annecy » ?

Ou plutôt celle de Jean Reno qui tomba amoureux de ce site pour y devenir son actionnaire...

Notre Chef de cuisine, **Yohei Hosaka**, vous invite à partager à travers ses plats, son histoire d'amour avec les produits de saison et les producteurs.

Pour notre Cheffe Pâtissière, **Isabelle Mottier** ce métier a été une évidence depuis toujours. Rigueur, structure et goût sont élégamment retranscrits dans ses assiettes.

**Charly**, notre Chef Sommelier, partage sa passion des vins depuis des années et les anecdotes liées à chaque bouteille de notre cave.

Mais ce sont toujours les histoires de nos clients que nous préférons ...

Bienvenue à l'Abbaye pour écrire la vôtre !

**Mme Isabelle Chauvris**  
**Directrice Générale**



**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**

## MENU

### LES RACINES DE NOS TERROIRS\*

79 EUROS

#### **Asperge blanche**

Maquereau fumé, émulsion végétale acidulée

#### **Volaille jaune en deux cuissons**

Carotte fumée et lactofermentée, pesto d'oseille, jus aux baies de genièvre

#### **Les fromages de Savoie (en supplément à 18€)**

Affinés par Alain Michel et Pochat

#### **La rhubarbe**

Blanc manger à l'huile d'olive, rhubarbe pochée, en compotée et en granité, meringue au sumac, glace à l'huile d'olive

## MENU

### L'INSPIRATION VÉGÉTALE\*

79 EUROS

#### **Endive en variation chaud-froid**

Poire, mandarine

#### **Fricassée d'asperge verte et petit pois**

XO végétal à l'ail des ours

#### **Les fromages de Savoie (en supplément à 18€)**

Affinés par Alain Michel et Pochat

#### **Pavlova rhubarbe fraise**

Rhubarbe en compotée et pochée, sorbet à la fraise, réduction au jus de rhubarbe, meringue végétale

# MENU COULEURS DE CÉZANNE

118 EUROS

Composez votre menu en 7 impressions  
au gré de vos envies et inspirations\*\*

## **Féra du lac d'Annecy en gravelax**

Fenouil, pomme et cresson

OU

## **Huître Gillardeau N°3 préparée par nos soins**

Bœuf séché, condiment à la fève et échalotte grillée, sauce au ponzu rouge mûré

## **Ravioli d'écrevisses du lac d'Annecy**

Morille, céleri

OU

## **Truite de l'Ain et foie gras de canard poêlé**

Miso, crème au verjus

## **La Grolle de l'Abbaye**

## **Omble chevalier de l'Isère délicatement cuit**

Kimchi de blette, échalote confite, jus d'arêtes

OU

## **Volaille jaune en deux cuissons**

Carotte fumée et lactofermentée, pesto d'oseille, jus aux baies de genièvre

## **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Pochat

## **Prédessert**

### **Déclinaison aux agrumes**

Sauce mandarine, glace tagète et crème fraîche, crème montée cream cheese, yuzu et citron caviar, kumquat et kalamansi

OU

### **Le chocolat et pignon de pin**

Tartelette chocolat, crémeux au grué de cacao, glace pignon de pin, praliné au grué et pignon de pin

OU

### **La rhubarbe**

Blanc manger à l'huile d'olive, rhubarbe pochée, en compotée et en granité, meringue au sumac, glace à l'huile d'olive

\*\*Merci de choisir une entrée froide, une entrée chaude, un plat et un dessert

# MENU DE DÉGUSTATION EXCELLENCE\*\*\*

149 EUROS

Laissez-vous exalter et surprendre par les saveurs de la cuisine de nos chefs Yohei Hosaka et Isabelle Mottier

## **Huître Gillardeau N°3 préparée par nos soins**

Bœuf séché, condiment à la fève et échalotte grillée, sauce au ponzu rouge maturé

## **Féra du lac d'Annecy en gravelax**

Fenouil, pomme, cresson

## **Ravioli d'écrevisses du lac d'Annecy**

Morille, céleri

## **Omble chevalier de l'Isère délicatement cuit**

Kimchi de blette, échalote confite, jus d'arêtes

## **La Grolle de l'Abbaye**

## **Filet de bœuf maturé**

Légumes de saison de notre producteur, condiment de légumes grillés, jus à la sauge, pesto à l'ail des ours

## **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Pochat

## **Prédessert**

### **Déclinaison aux agrumes**

Sauce mandarine, glace tagète et crème fraîche, crème montée cream cheese, yuzu et citron caviar, kumquat et kalamansi

ou

### **Le chocolat et pignon de pin**

Tartelette chocolat, crémeux au grué de cacao, glace pignon de pin, praliné au grué et pignon de pin

ou

### **La rhubarbe**

Blanc manger à l'huile d'olive, rhubarbe pochée, en compotée et en granité, meringue au sumac, glace à l'huile d'olive

\*\*\*Menu servit uniquement pour l'ensemble des convives

La dernière prise de commande de ce menu est à

13 :00 pour le déjeuner et 20:30 pour le dîner

TVA 10% - Service compris

## LA CARTE

### PRÉMICES

<b>Féra du lac d'Annecy en gravelax</b>	<b>32€</b>
Fenouil, pomme et cresson	
<b>Asperge blanche</b>	<b>34€</b>
Maquereau fumé, émulsion végétale acidulée	
<b>Huître Gillardeau N°3 préparée par nos soins</b>	<b>38€</b>
Bœuf séché, condiment à la fève et échalotte grillée, sauce au ponzu rouge mûré	
<b>Truite de l'Ain et foie gras de canard poêlé</b>	<b>35€</b>
Miso, crème au verjus	
<b>Endive en variation chaud-froid</b>	<b>27€</b>
Poire, mandarine	

### TERRE & MER

<b>Omble chevalier de l'Isère délicatement cuit</b>	<b>44€</b>
Kimchi de blette, échalote confite, jus d'arêtes	
<b>Volaille jaune en deux cuissons</b>	<b>48€</b>
Carotte fumée et lactofermentée, pesto d'oseille, jus aux baies de genièvre	
<b>Filet de bœuf mûré</b>	<b>61€</b>
Légumes de saison de notre producteur, condiment de légumes grillés, jus à la sauge, pesto à l'ail des ours	
<b>Fricassée d'asperge verte et petit pois</b>	<b>41€</b>
XO végétal à l'ail des ours	

### LA CAVE À FROMAGES

<b>Les fromages de Savoie</b>	<b>23€</b>
Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat	

### DESSERTS

<b>Déclinaison aux agrumes</b>	<b>19€</b>
Sauce mandarine, glace tagète et crème fraîche, crème montée cream cheese, yuzu et citron caviar, kumquat et kalamansi	
<b>Le chocolat et pignon de pin</b>	<b>19€</b>
Tartelette chocolat, crémeux au grué de cacao, glace pignon de pin, praliné au grué et pignon de pin	
<b>La rhubarbe</b>	<b>19€</b>
Blanc manger à l'huile d'olive, rhubarbe pochée, en compotée et en granité, meringue au sumac, glace à l'huile d'olive	

Un accord met et vin vous est proposé par nos sommeliers	
Service en 7 verres	90€
Service en 5 verres	65€

Accord sans alcool	
Service en 7 verres	60€
Service en 5 verres	40€

## LES APÉRITIFS\*

Verre de Vin Moelleux Découverte	15€
Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte	12€
Coupe de Champagne Brut	20€
Coupe de Champagne Rosé	20€

## LE CAFÉ, THÉS & INFUSIONS

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

## LES EAUX MINÉRALES

Thonon	75 cl	8€
Châteldon	75 cl	9€

## DÉBUT ET FIN DE REPAS\*



Pastis, Distillerie Saint-Esprit	4 cl	7.5€
Liqueur Bio, Granier	4 cl	14€
Gin, Distillerie Saint-Esprit	4 cl	14€
Malt Fleur de Bière, Distillerie St-Esprit	4 cl	16€
Eau de Vie de Poire, Distillerie St-Esprit	4 cl	22€

\*Demandez à notre Sommelier pour plus de choix

## INFORMATIONS

### À PROPOS DE NOS PRODUITS

#### NOS PLATS

Tous 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, porcine et de volaille, sont garantis d'origine française.

#### NOTRE POTAGER

Héritage des moines, le jardin aromatique de l'Abbaye est toujours cultivé avec les mêmes soins et nous procure tous les aromates pour nos plats.

N'hésitez pas à le visiter !

#### ALLERGIES

Nous mettons à disposition, sur demande à l'entrée du restaurant, la liste des allergènes présents dans les plats préparés de notre carte.

## MERCI

### À TOUS NOS FOURNISSEURS

#### LES VIANDES

Alp'viandes

JA Gastronomie Savoie Mont-Blanc

#### LES POISSONS

Le Pêcheur du Lac – Florent Capretti à Saint-Jorioz

La Ferme Intégrale

Terrazur

#### LES FRUITS & LÉGUMES

Les marchés locaux

Côté Frais

Les champs des possibles

#### LES FROMAGES

La Crèmerie du Lac d'Alain MICHEL

La Crèmerie Pochat

#### LE PAIN

Boulangerie « Pan et Gâto » : Mickaël RISPE à Annecy-le-Vieux

#### LES SALAISONS ARTISANALES DE HAUTE-SAVOIE

Maison BAUD à Villaz

Notre restaurant est accessible aux personnes à mobilité réduite

Moyens de paiement acceptés :

espèce, chèque, Visa, Mastercard, American Express

# COURS D'ŒNOLOGIE

## LA CAVE HISTORIQUE

Révélat l'héritage œnologique de toutes les régions de France et de ses vins réputés, la cave historique de l'Abbaye recèle des trésors insoupçonnés. Sous la conduite de Charly, le sommelier alchimiste, historien et géographe des terroirs vinicoles, sélectionnez un vin : grand cru ou petit producteur, pour tous les budgets... vous avez le choix.

La région des deux Savoie est naturellement mise à l'honneur avec plus de 80 références !

Venez découvrir notre carte élue "Meilleure carte de vin de France" pour les restaurants gastronomiques en 2017.

Cours œnologique privatif comprenant une dégustation de 5 vins différents sélectionnés par notre Maître Sommelier Charly, accompagnée d'un assortiment de produits régionaux (charcuteries et fromages locaux).

Sur le thème de votre choix (cépage, région, découverte...).

Tarif de 1 à 6 personnes

420€

Tarif par personne au-delà de 6 personnes

70€

