

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

Charly, notre Chef Sommelier, vous convie à un dîner d'exception, le dimanche 1^{er} juin 2025, autour des vins **Crus Classés de Graves Pessac-Léognan**, en présence des vignerons eux-mêmes, qui auront le plaisir de vous faire découvrir leurs cuvées tout au long du repas :

- Château Couhins-Lurton
- Domaine du Chevalier
- Château Bouscaut
- Château Olivier
- Château Smith Haut Lafite

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, associés aux vins Crus Classés de Graves.

Pour notre Cheffe Pâtissier, **Isabelle Mottier**, rigueur, structure et goût sont élégamment retranscrits dans ses assiettes.

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 DE DÉGUSTATION CRUS CLASSÉS DE GRAVES

PESSAC-LÉOGNAN

150 EUROS par personne

Tartare de féra du lac d'Annecy au caviar

Crème acidulée à l'umé et l'aneth, fine gelée de crustacés

Asperge verte en fricassée

Petit pois, crème de morille

Filet de bœuf maturé

Caviar d'aubergine fumée, « céleri-croûte », sauce au géranium

Notre sélection de fromages de la région

Condiment de saison

Pré-dessert

Le chocolat Poco a Poco

Mucilage de cacao

Sur inscription uniquement, place limitée
Réservation via le site, cliquez sur le bouton « Réservez votre table »
et choisissez la date du 1^{er} juin au dîner.