

NOS VINS

VINS AU VERRE

|| VIN BLANC, ROSÉ, OU ROUGE 10 €

VINS BLANCS

|| SAVOIE CHIGNIN AOC 2017 PASCAL & ANNICK QUENARD 43 €
|| BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS AOC 2017 PATRICK HUDELLOT 49 €
|| COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOC 2018 CHÂTEAU BEAUPRÉ 60 €
|| 1/2 CHABLIS AOC 2016 MOREAU-NAUDET 38 €

VINS ROUGES

|| BUGEY-MONTAGNIEU AOC 2016 «MONDEUSE» MAISON BONNARD 48 €
|| CHÉNAS AOC 2015 «QUARTZ» DOMAINE DOMINIQUE PIRON 45 €
|| HAUT-MÉDOC AOC 2014 LE MOULIN ROSE DE MALESCASSE 45 €
|| 1/2 CHINON AOC 2010 DOMAINE OLGA RAFFAULT 23 €

VINS ROSÉS

|| BANDOL AOC 2018 DOMAINE DU GROS NORÉ 49 €
|| CÔTES DE PROVENCE 2018 CHÂTEAU PEYRASSOL 40 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 33 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 44 €

NOTRE CARTE

LES ENTRÉES

|| **Le saumon «Bomlo» mariné et brûlé**
Concombre et tobiko wasabi
L'œuf «bio» cocotte, façon meurette
Le pâté en croûte «Abbaye de Talloires»
Le velouté de châtaigne et céleri,
Croûtons au pain d'épice

LES PLATS

|| **La féra du lac d'Annecy**
Chou rave, bouillon beurré à l'anis étoilé
La joue de bœuf confite à la bière de Savoie
Polenta au Beaufort
Le suprême de volaille sauté «Vallée d'Auge»
Pommes de terre grenaille
La frégola sarda au Savagnin
Champignons de saison, figues et cerneaux de noix

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE

Sélectionnés par Alain Michel

LES SUCRÉS

|| **Le macaron citron meringué**
Le baba au rhum Don Papa et crème vanille
Le cheesecake mangue passion



ABBAYE ^{DE}
TALLOIRES

La Brasserie d'hiver